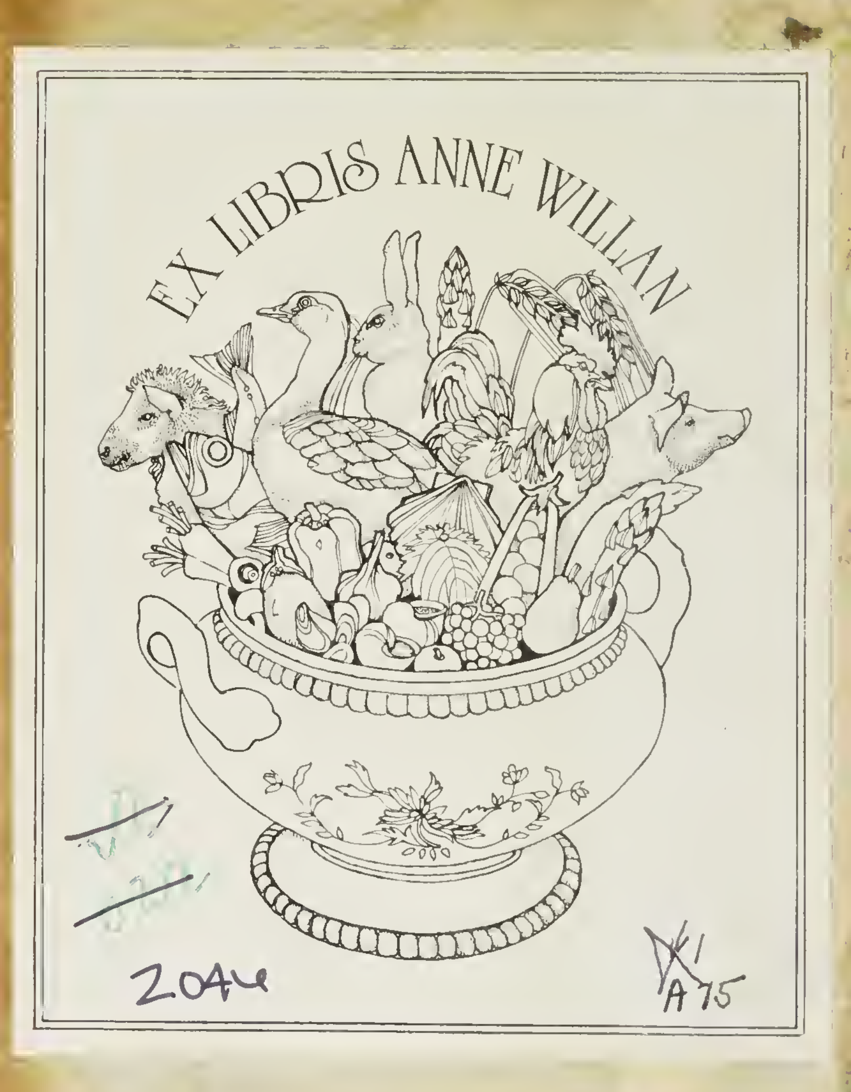


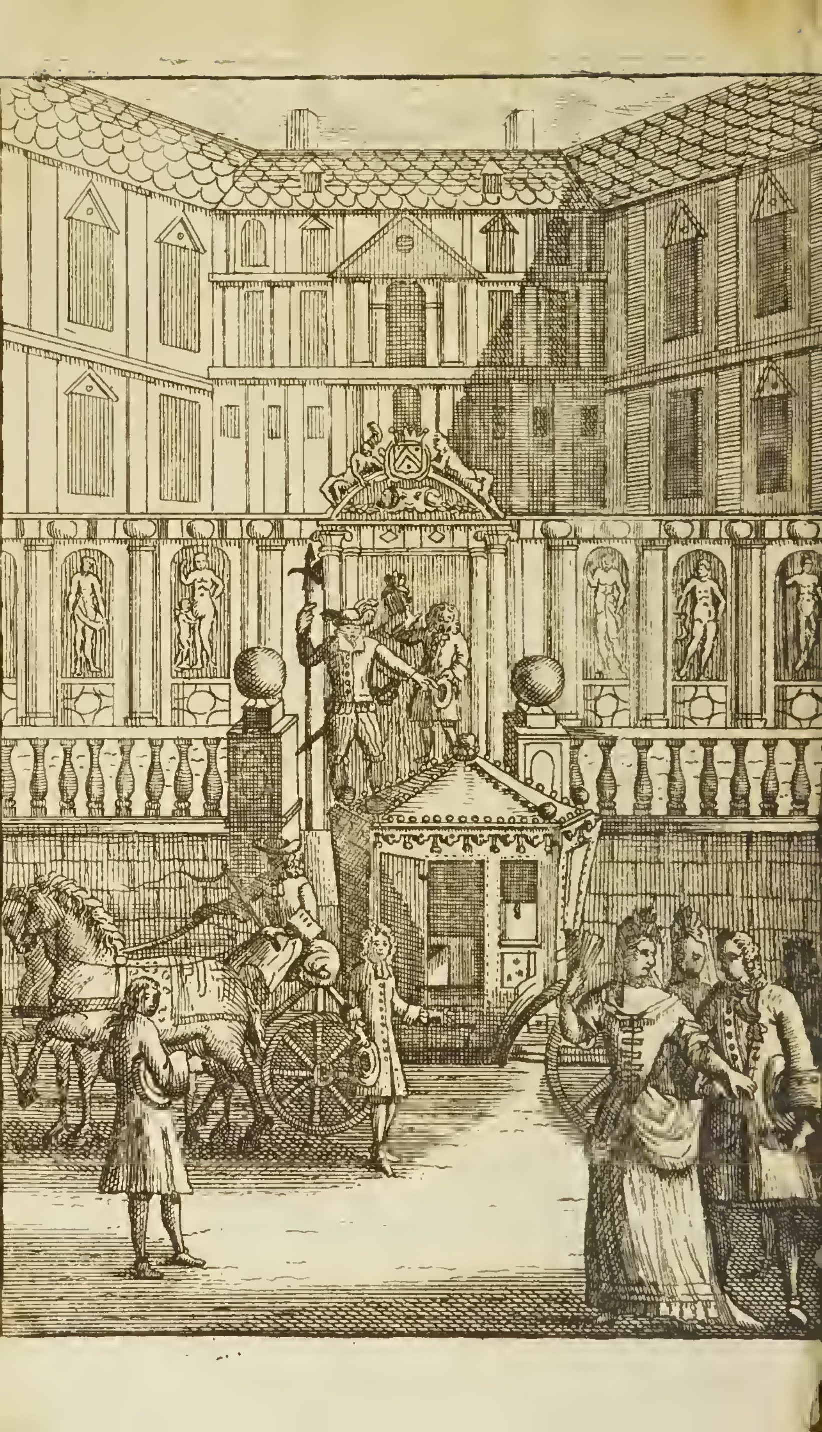

EX LIBRIS ANNE WILLAN
2044
A 75

by M. [illegible]

[illegible]

1890

H 15



LA MAISON REGLÉE, ET

L'ART DE DIRIGER LA MAISON

d'un grand Seigneur & autres, tant à la Ville qu'à la Campagne, & le devoir de tous les Officiers, & autres Domeſtiques en general.

AVEC

LA VERITABLE METHODE de faire toutes ſortes d'Eſſences, d'Eaux & de Liqueurs, fortes & rafraîchiſſantes, à la mode d'Italie.

OUVRAGE UTILE ET NECESSAIRE à toutes ſortes de perſonnes de qualité, Gentilshommes de Provinces, Etrangers, Bourgeois, Officiers de grandes Maiſons, Limonadiers & autres Marchands de Liqueurs.

Troiſiéme Edition.

A AMSTERDAM,
Chez PAUL MARRET,
dans le Beursſtraat, à la Renommée.

M. DCC.



A

MONSEIGNEUR

MONSEIGNEUR

PHELYPEAUX

Chevalier Conſeiller du Roy en ſes Conſeils, Maiſtre des Requeſtes ordinaire de ſon Hôtel, Intendant de Juſtice, Police, Finances, & des Troupes de ſa Majeſté dans la Généralité de Paris.



ONSEIGNEUR,

Quoy que la prévention ſoit le vice ordinaire des Auteurs & qu'il

qu'il y en ait peu qui produisent quelque chose où ils n'y croyent des beautez, que bien souvent le Public n'y trouve point; j'assureray pourtant VOSTRE GRANDEUR, *que je n'ay rien ressenty de cette foiblesse en ce petit ouvrage, & quoy que ç'ait esté une veritable & longue experience qui me l'ait dicté, & que j'aye eu l'honneur d'en voir aplaudir l'execution par des personnes qu'on ne sçauroit taxer de mechant goût, je n'en ay jamais osé rien penser d'assez avantageux pour ne pas trembler pour luy, dans l'envie qu'on m'a inspirée de le mettre au jour, & je ne sçay si je m'y serois jamais resolu sans esperer une protection pareille à celle de* VOSTRE GRANDEUR *à qui je prens la liberté de le presenter. Pour la presser plus fortement à s'ouffrir qu'il paroisse sous ses glorieux auspices, je n'entreprendray point de la complimenter sur*

la

la ſplendeur & ancienneté de ſa nobleſſe, ſur la penetration, & vivacité de ſon eſprit, ſur la force & la beauté de ſon genie, ny ſur mille autres grandes & ſublimes qualitez qui la font admirer de tout le monde, & dont on feroit un fort gros volume en particulier. De ſi fameux ſujet ſont trop au deſſus de la portée de mon eſprit, il n'apartient d'en parler qu'à de veritables Orateurs, & non à des gens de ma ſorte; & je ne doute point que VOSTRE GRANDEUR *n'eſtime plus un reſpectueux ſilence que quelque longue narration qui ne feroit que l'ennuyer; je la ſuplieray ſeulement, de n'avoir pas plus de dedain pour l'hommage que j'oſe luy faire, que pour les petits ſervices que j'ay eu autrefois l'avantage de luy rendre en pluſieurs rencontres, & qui ſont partie de la plus grande gloire que ma profeſ-*

sion m'ait jamais procurée; c'est toute la grace que je luy demande, & que je la suplie de vouloir bien m'accorder, avec la permisssion de me dire eternellement.

MONSEIGNEUR,

de vostre Grandeur,

Le trés-humble, trés-soumis
& trés-obeïssant serviteur.

AUDIGER

PREFACE.

AYANT été prié plusieurs fois par differentes personnes de consideration de les instruire de la maniere que se doit faire, & gouverner la maison d'un grand Seigneur, des Officiers & autres domestiques qui luy étoient nécessaires suivant l'état de sa vie, & à quelle dépense cela pouvoit aller par an, tant pour sa table, que pour ses gens, & son écurie ; j'y travaillay par complaisance, & la leur donnay telle que l'experience me l'avoit pû apprendre dans tous les endroits que j'avois eu l'honneur de diriger, & comme le Lecteur la trouvera dans la suitte de ce Livre : mais voyant par le plaisir que

ces mesmes personnes disoient que je leur avois fait, que ces sortes de connoissances-là n'étoient pas si fort à mépriser que je me l'imaginois, & que bien des gens de qualité, ainsi que beaucoup d'Officiers de nouvelle datte ou qui aspiroient à l'estre, ne feroient pas fâchez d'en avoir part, les uns pour sçavoir ce qu'ils peuvent faire & quel train ils peuvent entretenir suivant leur revenu, & les autres pour aprendre leur métier, & se rendre capables de donner les ordres necessaire dans une grande Maison, je conçûs le dessein de leur en faire present, & pour achever de contenter le Public, d'y ajoûter quelque remarques sur d'autres maisons de moindre consequence, avec le devoir de tous les domestiques en général, mesme celuy des Marchands envers leurs garçons de boutique & aprentifs, envers leurs maîtres & maîtresses. Ce petit ou-

ouvrage achevé ſuivant mon idée & la foibleſſe de mon genie (car je ne me ſuis jamais piqué de lettres, & n'ay point deſſein pour cela de vouloit paſſer pour Autheur) j'en leus quelque choſe à de mes amis qui me fortifierent dans la penſée que j'avois de le faire imprimer & qui d'abort me conſeillerent, puiſqu'il n'y avoit perſonne de ma famille qui voulût être de ma profeſſion aprés moy, de ne pas laiſſer perdre les connoiſſances que j'y pouvois avoir acquiſes depuis trente cinq ans que je m'en meſlois, & ſur celle des Eaux & des Liqueurs tant fortes que refraîchiſſantes, dont peu de gens avoient de veritables lumieres. Je les écoutay, je leur promis meſme d'y travailler ; enfin j'en dreſſay le petit traitté qui fait une partie de ce volume, que peut-eſtre ne trouvera-t-on pas mauvais effectivement, puis que c'eſt ainſi que je l'ay toûjours pratiqué pour le

le Roy, la Reyne & plusieurs autres personnes des premieres de l'Europe, qui par tout m'ont toûjours fait la grace d'en paroître assez contens, & de m'honorer de leurs aplaudissemens. Je pourrois déja mettre fin à ce discours & peut-estre cela feroit-il plaisir à certains Lecteurs qui s'ennuyent d'abord à l'ouverture d'un livre, mais comme un vieux proverbe dit, *que les bons Maistres font les bons valets*, je ne puis m'empescher avant que d'aller plus loin sur le chapitre & devoir de ces derniers, de couler icy quelques mots en passant de ce que les Maîtres & Maistresses doivent à leurs domestiques, & de quelle maniere il faut qu'ils en usent avec eux pour en estre bien servis. Je dirai donc que, si les maîtres & maîtresses tant grands que petits Seigneurs, ou autres de plus mediocre état, veulent que leurs gens ayent de l'amour & de l'af-

fection pour eux, il faut qu'ils les traittent avec douceur & benignité, qu'ils ne se mettent point sur le pied de les chasser d'abord, ou traitter trop rigoureusement pour des bagatelles, & qu'ils les payent ou récompensent bien suivant les conventions faites avec eux, ou a proportion de leurs bons & longs services. Car quoi de plus odieux parmi le monde, que certains maîtres & maîtresses qui crient sans cesse, qui pour rien sont toûjours dans l'emportement contre leurs domestiques, & qui aprés avoir fait passer des huit & dix ans à de pauvres malheureux, leur avoit fait souffrir pendant ce temps tout ce qu'on peut de plus fâcheux & de plus cruel, ne cherchent qu'à les opprimer pour le reste de leur vie, & à leur faire querelle lors qu'il sont prest de sortir d'avec eux, afin d'avoir sujet de ne leur rien donner, & les frustrer de ce qu'ils leur ont promis, & de la ré-

récompenſe qu'ils pouvoient legitimement eſperer de leurs peines & de leurs ſoins ? Au bruit & à la veuë d'une ſemblable maniere d'agir, quels ſentimens peuvent avoir d'autres domeſtiques pour de ſemblables maîtres & maîtreſſes ? Quels intereſts peuvent-ils prendre dans tout ce qui les regarde, & quelles inſtructions & remontrances pourroient les obliger à ſervir avec un veritable zele des gens auprés de qui ils ne demeurent que par neceſſité, & dont ils n'eſperent que de la dureté & du mécontentement ? Or il eſt donc vray, que ſi les maîtres & maîtreſſes veulent avoir de bons domeſtiques, il faut qu'ils leur ſoint bons eux-meſmes, & qui'ls les regardent non comme des eſclaves, mais comme leurs enfans adoptifs dont ils doivent prendre ſoin comme de leurs enfans propres, & leur enſeigner ou faire enſeigner tout ce qu'il eſt ne-

ceſſaire qu'ils ſçachent tant pour leur ſalut & ſervice du Seigneur, que pour l'établiſſement de leur fortune. Je ne dis pourtant pas que par un excés de bonté & de douceur, des maîtres oublient à ſe faire rendre le reſpect qui leur eſt deu, & qu'ils leur ſouffrent rien qui ne ſe puiſſe ſouffrir: tant s'en faut, il eſt de leur devoir de leur montrer par tout ce qu'ils ſont, & que, s'ils en tolerent quelquefois de bagatelles, ils n'entendent pas en uſer de meſme dans les choſes de plus grande conſequence, & qui marque en eux quelque noirceur d'ame, ou quelque mépris pour ce qu'ils doivent reverer. Je diray davantage, pour les rendre plus ſoigneux & leur ôter cette nonchalance qui ſouvent fait le plus grand défaut des domeſtiques, il eſt bon que les maîtres & maîtreſſes leur tiennent bride en main, & leur faſſent payer ce qu'ils peuvent gâter par leur peu d'a-

ainsi qu'il seroit à souhaiter que tous les maistres & maistresses fussent à proportion, & avec d'autant plus de raison, qu'une genereuse charité fut toûjours le partage des plus belles ames, & que rien n'est plus loüable que de mettre un malheureux en état de ne plus songer qu'à faire son salut & à prier le Ciel pour la gloire & prosperité de ceux qui s'en sont rendus les protecteurs.

Quelqu'un s'étonnera peut-estre que je me sois restraint à parler icy, & à ne donner des préceptes que pour la maison d'un grand Seigneur & autres au dessous, & que je n'aye rien dit de celles du Roy & des Princes, sur lesquelles il y auroit eu mille belles choses à remarquer, tant sur leurs magnificences que sur le devoir de chaque Officier en particulier ; mais il sçaura, & je suis bien aisé de m'en expliquer, que le respect que j'ay pour elles ne me l'a pas permis, que d'ailleurs cela au-

roit presque esté inutile, attendu qu'elles ont toujours este reglées d'elles-mesmes depuis qu'elles subsistent, qu'il n'y a que des Officiers qui n'y sont point traittés de domestiques, mais bien de Commensaux, & qu'il n'y a personne qui cherche à y entrer en charge, qui ne soit, ou ne doive estre parfaitement instruit de tout ce qu'il est obligé de faire & de sçavoir.

Voilà ce que j'avois à dire au Lecteur touchant un ouvrage assez particulier en son espece, & qui, quoy que trés-necessaire à la vie civile, n'est point encore entré dans l'idée de personne, c'est ce qui me fait esperer, qu'on le recevra agréablement & qu'en faveur de son utilité on en excusera le peu de politesse, & les fautes qui s'y pourront rencontrer.



LA MAISON REGLE'E ET

LA MANIERE DE diriger une Maiſon de qualité, pour que tout s'y faſſe avec économie, & ſans aucun embaras pour le Seigneur ni pour ſon Intendant.

CHAPITRE PREMIER.

LA Maiſon d'un grand Seigneur doit eſtre composée

D'un Intendant,

D'un Aumoſnier,

D'un Secretaire,

D'un Ecuyer,

De deux Valets de Chambre,
D'un Concierge, ou Tapiſſier,
D'un Maiſtre d'Hoſtel,
D'un Officier d'Office,
D'un Cuiſinier,
D'un Garçon d'Office,
De deux Garçons de Cuiſine,
D'une Servante de Cuiſine,
De deux Pages,
De ſix, ou quatre Laquais,
De deux Cochers,
De deux Poſtillons,
De deux Garçons de Caroſſe,
De quatre Palfreniers,
Et d'un Suiſſe, ou Portier.

Il peut y avoir encore pluſieurs autres Domeſtiques ſervans aux Officiers cy-deſſus, comme
D'un Valet pour l'Intendant,
D'un Valet pour l'Aumoſnier,
D'un Valet pour le Secretaire,
D'un Valet pour l'Ecuyer,
Et d'un Valet pour le Maiſtre d'Hôtel.

Ordinairement on donne dans toutes

tes les Maisons bien reglées, afin que personne ne se plaigne, & que chacun soit content, une livre & demie de viande de boucherie, y compris pour faire les boüillons, les jus coulis & les entrées de grosses viandes pour la Table du Seigneur, ce qui fait par jour pour les trente-six personnes cy-dessus la quantité de cinquante-quatre livres de viande, lesquelles à raison de cinq sous la livre, font la somme de treize livres dix sous.

cy 13. l. 10 s.

Quant aux jours maigres, ce qui coûte en viande les jours gras, s'employe en légumes & en poisson pour la nourriture des Gens; ce qui revient presque toûjours à la mesme dépense.

On donne aussi par jour à chaque personne pour trois sous de pain, ou une livre & demie; ce qui du fort au foible, fait pour les trente-six cy dessus, & y compris le pain pour les potages, la somme de cinq livres huit sous. cy 5. l. 8 s.

Quand on donne le vin à la Maiſon, les Officiers & les Cochers en ont trois chopines par jour, & les autres Domeſtiques une pinte: & quand il ſe paye en argent, les premiers ont cinq ſous par jour, & les autres quatre; ce qui fait du fort au foible pour les trente-ſix perſonnes cy-deſſus, la ſomme de ſept livres neuf ſous. cy 7. l. 9. ſ.

Pour le bois & charbon pour la Cuiſine & pour l'Office, trois livres. cy 3. l.

Pour le ſel, le poivre, le clou, la canelle & autres épiceries ſervant à la Cuiſine & à l'Office, vingt ſous auſſi par jour. cy 20. ſ.

Pour les herbes, légumes, ſalades, huilles, vinaigre & verjus, vingt ſous. cy 20. ſ.

Pour la chandelle tant pour la Cuiſine, Office, Antichambre, Ecurie, que pour ceux à qui il en eſt ordonné, vingt-huit ſous, qui ſont quatre livres de chandelle par jour. cy 28. ſ.

Pour

Pour l'entretien & dépense journaliere des ustenciles de Cuisine & d'Office, comme couteaux à hacher, lardoires, couteaux de Cuisine, ficelle, papier, étamines, chausses, mortiers, pilons, rappes, boëtes à poivre, salieres, pots de terre, terrines, cruches, bouteilles, verres & caraphes, dix sous. cy 10. s.

Pour l'entretien des batteries de Cuisine & d'Office, aussi par jour, quinze sous. cy 15. s.

Pour le Porteur d'eau aussi par jour, cinq sous. cy 5. s.

Total de la susdite dépense par chaque an, neuf mille cinq cens trente-six livres seize sous. cy 9536. l. 16. s.

CHAPITRE II.

Table du Seigneur, & à quelle dépense elle peut revenir par an, à la servir à douze couverts par jour, soir & matin d'ordinaire.

POUR le premier service de ladite Table à disner, il faut un grand

grand potage, quatre petits plats, & deux assiétes hors d'œuvre.

Pour le second service, un grand plat de rôt, deux salades, & deux plats d'entremets.

Et pour le troisiéme service, un grand plat de fruit, avec quatre compotes; & si l'on veut que le service soit plus fort; l'on peut servir un grand plat, deux moyens, & quatre petits.

Le soir, ont sert ordinairement le rôt & les entremets tout ensemble; cela dépend de la volonté du Seigneur: & le fruit se sert ensuite.

Pour servir cette Table; on prend la grosse piece de viande rostie, sur la grosse viande, avec les entrées de la mesme viande pour le soir & le matin.

Pour la viande de rotisserie, il faut tous les jours un chapon, ou une autre volaille pour mettre au pot, deux poulets pour faire une entrée, trois pieces de rôt pour le matin, & au-

tant

tant pour le ſoir. Avec cela la Table eſt fort bien ſervie ; & cela ſe monte tous les jours à huit pieces de rotiſſerie, leſquelles à raiſon de vingt-cinq ſous chaque piece, font par jour, la ſomme de dix livres. cy 10. l.

Pour le pain de ladite Table à raiſon de trois ſous par jour pour chaque perſonne, y compris celuy des potages, fait pour les douze cy deſſus trente-ſix ſous. cy 36. ſ.

A de ſemblables Tables le vin s'y regle ordinairement à une chopine par repas pour chaque perſonne, ce qui fait pour les douze cy-deſſus, ſix pintes par repas, & douze pour les deux enſemble, leſquelles à raiſon de dix ſous la pinte, font par jour, la ſomme de ſix livres. cy 6. l.

Pour les legumes, ragoûts & entremets, crêtes, ris de veau, foies gras, champignons, morilles, mouſſerons, truffes, articħaux, cardons, œufs, farine, beurre, lard, ſain-doux, ſel, épiceries, ſucre, oignons

gnons & toutes ſorte d'herbes, quatre livres par jour. cy 4. l.

Pour le fruit & compotes auſſi par jour, quatre livres. cy 4. l.

Pour la bougie à raiſon d'une livre par jour, tant pour la Table que pour la Chambre, trente ſous. cy 30. ſ.

Pour deux flambeaux de poing, auſſi par jour, trois livres. cy 3. l,

Pour le bois, fagots, coterets qu'il faut en hiver pour la Chambre & Antichambre du Seigneur trente ſous par jour. cy 30. ſ.

Pour le blanchiſſage de toute la Maiſon, ſans y comprendre le linge du corps du Seigneur, mais ſeulement celuy de tous les Domeſtiques, nappes, & ſerviettes de Table, nappes, tabliers & torchons de Cuiſine & d'Office, qu'inze ſous par jour. cy 15. ſ.

Total de la ſuſdite dépenſe, auſſi par chaque an, onze mille huit cens quatre-vingts livres quinze ſous. 11880. l. 15. ſ.

CHA-

CHAPITRE III.

De l'Ecurie d'un grand Seigneur, & la dépense à laquelle elle peut montrer par jour & par an.

UN grand Seigneur ne peut avoir moins que de quatorze chevaux de carosse, qui sont deux attelages.

Il faut par jour pour chaque cheval, tant pour le jour que pour la nuit deux bottes de foin, lesquelles à raison de vingt francs le cent valent huit sous. cy 8. s.

Pour un boisseau d'avoine huit sous. cy 8 s.

Pour de la paille, tant pour l'amuser, que pour luy faire de la litiere, deux sous. cy 2. s.

Pour le Mareschal & l'entretien des fers, deux sous. cy 2. s.

Pour le Bourrelier & entretien des harnois, deux sous. cy 2. s.

Ce

Ce qui fait par jour pour le dit cheval vingt-deux ſous. cy 22. ſ.

Pour ſix, ſix livres douze ſous. cy 6. l. 12. ſ.

Et pour les quatorze cy-deſſus, quinze livres dix ſous. cy 15. l. 10. ſ.

Il faut encore pour un ſemblable Seigneur au moins ſeize chevaux de ſelle, & ce tant pour luy, que pour les gens de ſa ſuite.

A deux chevaux de ſelle on donne ordinairement par jour trois bottes de foin, leſquelles à raiſon de vingt francs le cent valent douze ſous.

Pour un boiſſeau & demi d'avoine douze ſous. cy 12. ſ

Pour de la paille deux ſous. cy 2. ſ.

Pour le Mareſchal & entretien des fers, deux ſous. cy 2. ſ.

Pour le Sellier & entretien des ſelles & autres harnois, deux ſous. cy 2. ſ.

Ce qui fait par jour pour l'entretien & nourrriture deſdits deux chevaux trente ſous. cy 30. ſ.

Et

Et pour ſeize, comme il eſt dit cy-devant, douze livres. cy 12. l.

Pour l'entretien & fourniture journaliere des uſtenciles de ladite Ecurie, comme ſeaux, balais, fourches de fer, fourches de bois, pelles, eſtrilles, ciſeaux, forces, broſſes, épouſſettes, vannettes, meſures, & lanternes, dix ſous par jour. cy 10 ſ.

Et pour l'entretien du caroſſe de ville, & celuy de campagne, tant pour le Sellier, que pour le Charron, vingt ſous auſſi par jour. cy 20. ſ.

Total de toute la ſuſdite dépenſe, tant pour les chevaux de caroſſe, que de ſelle, & pour l'entretien des carroſſes.

Par jour vingt-neuf livres. cy 29 l.

Et par an la ſomme de dix mille cinqcens quatre-vingts-cinq livres. cy 10585. l.

CHA-

CHAPITRE IV.

Des appointemens des principaux Officiers du Seigneur, & gages de ses autres Domestiques.

JE ne taxeray rien icy pour l'Intendant, car il pourroit avoir plus ou moins, & cela suivant sa capacité, ou generosité du Seigneur. Quant aux autres Officiers, on leur paye ordinairement par an, sçavoir.

A l'Aumosnier, deux cens livres. cy 200. l.

Au Secretaire, trois cens livres. cy 300. l.

A l'Ecuyer, quatre cens livres. cy 400. l.

A chaque Valet de chambre, deux cens livres, qui pour les deux font la somme de quatre cens livres. cy 400. l.

Au Maistre d'Hostel, cinq cens livres. cy 500. l.

A l'Officier d'office, deux cens livres

livres. cy 200. l.

Au Cuiſinier, trois cens livres. cy 300. l.

A chacun des Garçons de cuiſine, ſoixante & quinze livres qui pour les deux font la ſomme de cent cinquante livres. cy 150. l.

Au Garçon d'office, ſoixante & quinze livres. cy 75. l.

A la ſervante de cuiſine, ſoixante & quinze livres. cy 75. l.

A chacun des Cochers cent francs, qui pour les deux font la ſomme de deux cens livres. cy 200. l.

A chacun des Poſtillons, ſoixante & quinze livres, qui pour les deux font la ſomme de cent cinquante livres. cy 150. l.

A chacun des Garçons des Cochers ſoixante livres, qui pour les deux font la ſomme de cent vingt livres. cy 120. l.

A chacun des Palfreniers, ſoixante livres, qui pour les quatre font la ſomme de deux cens quarante li-

vres. cy 240.l.

Au Suiſſe, cent livres. cy 100.l.

Et à chacun des Laquais, cent francs, qui pour les ſix font la ſomme de ſix cens livres. cy 600.l.

Total de ladite dépenſe par chaque an, quatre mille dix livres. cy 4010. l.

Quant aux habits des gens de livrées, c'eſt une dépenſe particuliere qui ſe fait toûjours à la diſcretion & ſuivant la magnificence du Seigneur.

C'eſt pourquoy comme n'ayant rien de fixe, je n'en feray aucun détail icy. Je diray ſeulemeut encore au ſujet des gens de livrées, que ſouvent on joint l'argent de leur vin avec leurs gages, ce qui va toûjours à la meſme dépenſe.

Toutes leſquelles dépenſes cy-deſſus ſe montent & font par an la ſomme de trente-huit mille neuf cens ſoixante & quinze livres. cy 38975.l.

Voilà tout ce qui ſe peut faire, & toute l'Economie qu'on peut garder dans

dans le gouvernement de la Maiſon d'un grand Seigneur ; & ſur quoy neanmoins on peut augmenter ou diminuer ſuivant ſon intention, ou celle de ſon Intendant, ou de ſes Oeconômes.

Et ſi pour ſe débaraſſer de tous les ſoins perpetuels tant pour la dépenſe de bouche, que de celle de l'Ecurie, le Seigneur ou ſon Intendant vouloient en uſer d'une autre maniere, ils pourroient en faire marché avec le Maiſtre d'Hoſtel, ou telle autre perſonne qu'ils jugeroient à propos, ſuivant & aprochant du preſent état.

CHAPITRE V.

Devoir de tous les Officiers & Domestiques cy-dessus, & ce que chacun est obligé de sçavoir, & de faire en particulier, pour bien servir & contenter le Seigneur à qui ils appartiennent.

DE L'AUMOSNIER.

LA charge & le devoir d'un Aumosnier regardent principalement le Service Divin, qu'un grand Seigneur fait faire dans sa Maison; & dans cette qualité il a la direction de la Chapelle, & le soin de tous les Ornemens sacerdotaux. Pour bien & dignement remplir cette place, il faut qu'il soit honneste homme, sans reproche, de bon exemple, sçavant pour instruire, grave, sans familiarité, pour imprimer le respect & la veneration qui sont dûs à son caractere; il célébre la Messe aux heu-

heures prescrites ; fait la Priere soir & matin , où tout le monde de la Maison doit estre appellé, tant le Seigneur, que ses Domestiques ; benit les viandes au commencement des repas, & rend graces a la fin ; il doit aussi catechiser les Domestiques, les instruire charitablement, veiller à leur conduite, prendre garde qu'ils ne manquent point de s'aprocher des Sacremens aux quatre Solemnitez de l'année, les corriger des paroles sales & deshonnestes, leur défendre de la part du Seigneur les frequentations dangereuses ; l'avertit de leur bonne ou mauvaise conduite ; & pour le dire en un mot, il doit en avoir soin comme leur Curé domestique, & ne leur rien souffrir d'irregulier ni de contraire aux bonnes mœurs.

CHAPITRE. VI.

De l'Intendant.

IL faut qu'un Intendant pour se bien acquiter de son Employ, sçache & entende parfaitement les affaires ; & outre cela, qu'il soit honneste homme, plein de probité & de conscience, intelligent, vigilant & actif ; car de son esprit & de sa bonne conduite dépend souvent la perte, ou le rétablissement d'une Maison. Sa Charge & fonction concernent generalement tous les biens, revenus, & affaires d'un grand Seigneur ; desquelles il doit sçavoir de point en point, l'état, la force & le produit, afin que sur cela il gouverne la dépense, & donne ordre aux dettes les plus pressées, dont il doit sur tout prendre une exacte connoissance, afin d'éviter l'embaras & les chicanes qui pourroient arriver à ce sujet.

ſujet. Comme la plûpart des plus grands biens des perſonnes des qualité ſont à la campagne, & qu'ils ont des Fermiers ou Receveurs en chacune de leurs Terres; l'Intendant en doit avoir ſoin, & choiſir au renouvellement des Baux, les meilleurs & les plus ſolvables: prendre garde que pendant le temps de leurs Fermes ils ne diſſipent point les revenus, qu'ils ne dégradent point les fonds, & qu'ils ne coupent aucuns bois ny arbres que ceux portez par leurs Baux. Il doit auſſi avoir ſoin des Etangs, Bois, Prairies, Métairies, Maiſons de Ville, & particulierement des Droits Seigneuriaux pour qu'ils ne ſe perdent, ny ne preſcrivent point, faute de les percevoir en temps & lieu, ou d'avoir fait pour cela les diligences néceſſaire. Il faut encore qu'il tienne memoire de l'argent qu'il donne au Maiſtre d'Hoſtel pour les dépenſes ordinaires de la Maiſon; voir s'il eſt employé utile-

ment, & luy en faire rendre compte tous les huit jours, afin que rien n'échappe à sa connoissance; l'obliger à luy fournir tous les mois un état regulier & general de la dépense qui se fait, ou qui se peut faire, afin qu'il le montre au Seigneur, pour qu'il proportionne toutes choses suivant ses revenus, & ne s'engage point mal à propos en des dépenses superfluës & hors de ses forces. Il doit pareillement tenir registre par devers luy de tout l'argent qu'il reçoit, ainsi que de la distribution qu'il en fait, tant au Seigneur, qu'aux Officiers, & autres Domestiques de la Maison, comme aussi aux Marchands,& pour les payemens des pensions, & reparations des biens & maisons tant de la ville que de la campagne, dont il tirera bonnes quittances des uns & des autres, pour justifier valablement de ses emplois, lorsqu'il sera obligé d'en rendre compte. Il est encore de son devoir d'éviter la broüillerie & la con-

confusion dans les affaires autant qu'il luy est possible, & de ne point laisser tomber le Seigneur dans des fraiz & dépens inutiles, & lorsqu'il se presente quelque affaire nouvelle & difficile, il doit avant que de s'engager dans des procedures prendre bon conseil, & le bien executer. C'est ainsi que des Intendans par leur soin & capacité soûtiennent & remettent sur pied des Maisons presque ruïnées; au lieu que d'autres par leur faute & négligence abîsment, & sont cause de la ruïne totale des plus illustres, ainsi que nous avons vingt exemples recens & notables dans les Maisons de plusieurs Princes, & autres grands Seigneurs assez connus parmi le monde. Il faut aussi pour plus grande regularité qu'un Intendant donne au Maistre d'Hostel un état de la maniere qu'il faut que la Maison du Seigneur soit gouvernée, lequel etat doit estre le mesme que celuy cy-devant écrit, ou du moins à fort peu

de choſes prés. Enfin il doit prendre connoiſſance de tous les marchez que le Maiſtre d'Hoſtel fait avec les Marchands, comme avec le Boucher, le Rotiſſeur, le Boulanger, le Charcutier, l'Epicier, le Chandelier le Marchand de vin, de bois, de charbon, de foin, de paille & d'avoine, afin qu'il n'ignore rien, & donne par tout les ordres néceſſaires. Ce qui eſtant bien executé, chacun eſt content & perſonne ne ſe plaint.

CHAPITRE VII.

Du Secretaire.

IL faut, de même que l'Intendant, qu'un Secretaire ſoit bon Praticien, & verſé dans le Palais; & au ſur plus homme de probité, incorruptible, diſcret & prudent, attendu la dépoſition du ſecret dont le Seigneur luy fait confidence. Il doit avec cela

ſçavoir

sçavoir bien écrire, ortographier, chiffrer & déchiffrer toutes sortes de lettres & caracteres, dont on se sert dans les lettres pour tenir les negociations des affaires de consequence, secretes & hors de la connoissance du vulgaire. Il est encore de son ministere de sçavoir bien faire & dresser toutes sortes de comptes suivant les choses qui luy sont commises; ainsi que de donner le bon tour à une lettre sur peu de mots qu'on luy aura dits, ou pour faire réponse à quelque autre, en quoy il doit être juste & sincere, sans y rien ajoûter ny diminuer qui puisse en alterer le sens, ny paroistre changer en rien la volonté du Seigneur. Enfin il faut qu'il soit vigilant, prompt & actif à faire les expeditions qui lui sont ordonnées, afin que personne ne languisse aprés, & que le Seigneur soit toûjours content de ses soins & de son application

CHA-

CHAPITRE VIII.

De l'Ecuyer.

LA charge d'Ecuyer tient encore le haut rang parmy les Domestiques les plus considerez d'un grand Seigneur. Elle regarde le soin de commander à tous les gens de livrées, & pour cela il doit estre fort diligent & ponctuel à se lever matin pour faire lever des Cochers & Palfreniers, & leur bien faire panser les chevaux, enlever la litiere, nétoyer l'Ecurie, envoyer les chevaux à l'eau, voir luy-meme si leurs pieds sont en bon état, & s'il n'y manque rien; donner ordre de leur laisser manger un peu de foin quand ils sont revenus de la riviere, avant que de leur donner l'avoine, laquelle avoine il leur fera donner en sa presence, aprés avoir esté bien vannée & n'étoyée de toutes sortes d'ordures; prendre garde

de s'ils la mangent bien, & s'il n'y en a point de dégoûtez : ordonner qu'on fasse les crins à ceux qui en ont besoin ; voir si le foin est bon, & la paille saine & d'aucune mauvaise odeur. Il faut aussi qu'il ait soin de les faire mettre au filet deux heures par jour, c'est-à-dire, une heure le matin & l'aprés-disnée, & qu'il sçache leur faire revenir l'appetit lorsqu'il sont malades. Il doit pareillement se connoistre en chevaux, les sçavoir monter, & dresser, & ne pas manquer de leur faire donner deux coups d'étrille avant que de les mener à l'eau le soir ; ainsi que de visiter les selles, harnois, housses, pistolets, carrosses, pour voir si tout en est bon & seur. Il doit de mesme visiter le soin, la paille & l'avoine quand on en fait les provisions, & voir si tout en est bon, loyal & marchand. Avoir soin tous les soirs de faire faire une bonne litiere aux chevaux, prendre garde qu'il n'y ait rien qui les dé-
goûte,

goûte, & leur bien faire laver les jambes lorſqu'ils reviennent de la Ville, & faire choix d'un bon Mareſchal, d'un bon Bourrelier, & d'un bon Charron ; car de tout cela dépend la conſervation des chevaux, & c'eſt à quoy un bon Ecuyer doit s'appliquer particulierement. Il eſt encore de ſon miniſtere de prendre garde que les Cochers, Poſtillons & Palfreniers ne ſoient yvrognes, & qu'ils ne vendent ny le foin ny l'avoine, comme il arrive aſſez ſouvent par la faute & négligence de certains Ecuyers ; comme auſſi qu'ils ne détournent point de harnois, ou licols, & leur faire rendre bon compte de tout ce qui leur eſt mis entre les mains pour l'utilité & ſervice de l'écurie : leur bien faire laver, écurer & mettre ſecher les mords des brides, & autres harnois, & leur defendre expreſſément de ne point boire, ny fumer dans l'écurie, de peur que le feu n'y prenne. Si l'Ecuyer a un Sous-Ecuyer, il faut qu'il

qu'il luy donne ordre de prendre ſoin de toutes les choſes cy-deſſus & de luy en rendre compte; s'il n'en a point; il eſt obligé de le faire luy-même. Il faut pareillement que l'Ecuyer ait ſoin de bien morigéner les Pages & les Laquais, ne point ſouffrir qu'ils jurent, ny qu'ils diſent aucune parole deshonneſte; leur faire faire le devoir de Chretien le matint & le ſoir, les faire tenir bien propres & bien peignez pour faire honneur au Seigneur; reprimer leurs inſolences, les châtier quand ils y tombent, renvoyer les incorrigibles & les dépravez; En un mot l'Ecuyer eſt le Précepteur & Gouverneur des gens de livrées. Il répond en propre tant de leurs actions que négligences, non ſeulemennt au Seigneur, mais encore à Dieu, puiſqu'ils luy ont eſté commis à cet effet. Il doit auſſi ſe trouver au lever du Seigneur pour luy rendre compte de ce qui ſe paſſe parmi les gens de livrées, & de ceux qu'il a en ſa direction, & de

de l'inſpection qu'il a ſur les chevaux. Il faut auſſi qu'il ſoit de bon air, qu'il ſçache bien parler pour aller complimenter quand cela luy eſt ordonné, afin de s'en tirer avec honneur. S'il n'y a point de Gentilhomme, il doit recevoir les gens de la ſuite de ceux qui viennent rendrre viſite au Seigneur, & leur tenir compagnie en attendant qu'ils ſortent.

CHAPITRE IX.

De Pages.

LOrſqu'il y a des Pages dans la Maiſon d'un grand Seigneur, comme eſtant Gentilhommes, ils ne ſervent qu'à luy faire honneur. On ne les met là que pour apprendre à vivre, & à faire leurs exercices. Il faut parmi cela qu'ils ſoient ſages, honneſtes, civils, qu'ils s'attachent à bien faire les commiſſions qu'on leur donne, qu'ils ſuivent par tout leur Seigneur & qu'ils ne l'abandonnent

nent point. Il faut auſſi pendant qu'ils ſont Pages qu'ils obéiſſent à l'Ecuyer dont ils dépendent & qui a ſoin de leur conduite, qu'ils viſitent ſouvent les chevaux en ſon abſence; ce faiſant ils obligent le Seigneur à les conſiderer, & ſouvent par ce moyen ils deviennent Ecuyers à leur tour.

CHAPITRE. X.

Du Gentilhomme.

LE devoir & fonction d'un Gentilhomme auprés du Seigneur eſt de luy tenir compagnie, & faire les honneurs de la Maiſon; d'entretenir les perſonnes de qualité qui luy viennent rendre viſite; luy donner la main lorſqu'il eſt malade ou incommodé, & l'accompagner à la chaſſe & à la promenade. Il faut qu'il ſoit lettré: & ordinairement quand on prend un Gentilhomme on cherche

une perſonne de ſcience & ſpirituelle, qui ait toûjours quelque choſe d'agreable dans ſa converſation, & propre à aller complimenter les amis du Seigneur ſur tous les ſujets qui ſe peuvent preſenter. Quand le Seigneur monté à cheval, il a toûjours le meilleur cheval aprés luy ; il mange à ſa table, & pour tout dire en un mot, c'eſt ſa compagnie & ſon favori.

CHAPITRE XI.

Des Valets de Chambre.

IL faut en premier lieu qu'un Valet de Chambre ſoit fidelle, diſcret, & que jamais il ne diſe rien à perſonne des affaires particulieres du Seigneur ; qu'il ne ſoit point flatteur, & n'avance jamais rien dont il n'ait une preuve veritable, ſoit contre les autres Domeſtiques, ou contre des Etran-

Etrangers, & plûtost demander son congé, & sortir de la Maison, que d'y rien faire d'indecent & de mal-honneste dans mille choses, où l'on pouroit le vouloir commettre. Il faut aussi qu'il soit adroit & s'applique à bien faire les commissions que l'on luy donne; qu'il sçache écrire, raser, peigner, & mesme coudre en cas de besoin, qu'il ait soin de tenir les habits du Seigneur bien propres & bien nets, & de bien faire son lit & sa chambre. Il faut encore qu'il ait soin du Cordonnier, du Tailleur, du Perruquier, du Chappellier, du Marchand de bas, du Rubanier & autres, & prendre garde qu'ils ne trompent point dans ce qu'ils font, & fournissent au Seigneur. Il doit de mesme avoir un grand soin de tout ce que d'ailleurs il peut avoir entre ses mains, sur tout des armes du Seigneur, comme épées, pistolets, fusils & autres, & de rendre bon

compte de l'argent qu'on luy donne pour la chambre, ainsi que des autres choses dont il est chargé, & avec cela, qu'il ne soit point yvrogne, joüeur, ni jureur, afin de donner bon exemple aux autres Domestiques; quoy faisant il est estimé du Seigneur & de tout le monde, & ne peut manquer de parvenir quelque jour à quelque chose de plus considerable.

Lorsqu'il y a un Valet de Garderobe, il s'appelle l'aide d'un Valet de Chambre, & il doit faire toute la grosse besogne qui concerne la Chambre & la Garderobe.

CHAPITRE XII.

Du Garde-meuble, Tapissier, ou Concierge.

IL y a beaucoup de Maison où une seule personne occupe ces trois Charges; d'autres aussi où elles sont partagées, & où chacune a son Offi-

Officier: c'eſt ſuivant le travail & la commodité du Seigneur. Le devoir de celuy qui les exerce toutes enſemble, conſiſte en la garde de tous les meubles de la Maiſon, deſquels il eſt le dépoſitaire, & dont il doit avoir ſoin de les tenir bien proprement, de les remuer ſouvent, & de les changer de place de temps en temps, pour empeſcher la vermine qui ſe peut mettre dans les tapiſſeries, couvertures & autres meubles; & ſur tout bien ôter la pouſſiere de peur qu'elle ne les gaſte. Il doit de meſme avoir ſoin de bien ranger ſon garde-meuble, afin qu'il ſçache & trouve toutes choſes à point, lorſque l'on les luy demande & qu'on en a beſoin. Il faut encore qu'il faſſe rebattre les matelats, racommoder les tapiſſeries, les chaiſes, les tables & autres meubles, s'il y en avoit de caſſez, & qu'il ait ſoin de bien couvrir les tableaux, tapiſſeries, matelats, couvertures, lits de plume, traverſins, miroirs, &

tous autres meubles où il y a de la dorure. Il faut aussi qu'il sçache rentrer les hautes lisses, & autres choses concernans les Emmeublemens, & qu'il fasse sa principale affaire de tenir le tout en bon état, & d'en rendre bon compte toutefois & quantes qu'il en sera requis, suivant le memoire qu'il en doit avoir par devers luy. Quant aux appartement & meubles tendus, il doit aussi en avoir un soin particulier, & les bien balaïer & vergetter tous les jours pour en oster la poudre & empescher que les araignées ne s'y mettent, & prendre garde que les souris ne gastent les tapisséries, & que les vitres des chambres soient toûjours bien propres, bien nettes, & bien fermées. Il est encore nécessaire qu'il sçache lire & écrire pour tenir memoire de toutes les dépenses qu'il est obligé de faire, & pour écrire les noms des personnes allant & venant en l'absence du Seigneur. Quoy faisant & sça-
chant

chant bien monter ou faire monter les lits & houſſes de toutes ſortes de manieres, on ne luy peut rien demander davantage, & voilà tout ce qui concerne ſon devoir.

CHAPITRE XIII.

Du Maiſtre d'Hoſtel.

LA Charge de Maiſtre d'Hoſtel regarde la dépenſe generale qui ſe fait journellement dans une grande Maiſon, ſelon l'ordre qui luy en eſt donné par le Seigneur ou ſon Intendant. Pour bien s'acquitter de ſon devoir il doit eſtre expert & capable d'établir ou maintenir le bon ordre dans une Maiſon, & ne point manquer à donner à chacun ce qu'il doit avoir ſans augmentation ni diminution. C'eſt à luy à choiſir de bons Officiers tant d'Office que de Cuiſine; & quand ils ne ſe trouvent pas capables, ou qu'ils ne font pas leur devoir, les changer, ainſi que les

Marchands fourniſſant pour la bouche ou autres dont il doit prendre connoiſſance. C'eſt à luy à faire marché avec un bon Boulanger, tant du pain de la Table, que de celuy des Domeſtiques, duquel il doit tous les jours ſuivant l'état, le faire mettre à l'Office pour y ètre diſtribué par l'Officier. Il faut auſſi qu'il ſe connoiſſe en vin pour la Table du Seigneur; comme auſſi en toutes ſortes de liqueurs, & en vin de ſuite & commun qu'il achetera en piece, & le mettra és mains de l'Officier pour en faire la diſtribution, duquel il luy rendra compte ſuivant l'ordre & l'état qu'il en a receu. Il doit encore ſe connoître en viande & faire marché avec un Boucher, l'obliger par iceluy à luy donner deux iſſuës par ſemaine, faire peſer la viande devant luy, & en tenir un memoire exact. Il doit pareillement faire marché avec le Rotiſſeur, & quelquefois aller à la Vallée pour ſçavoir le prix courant de tou-

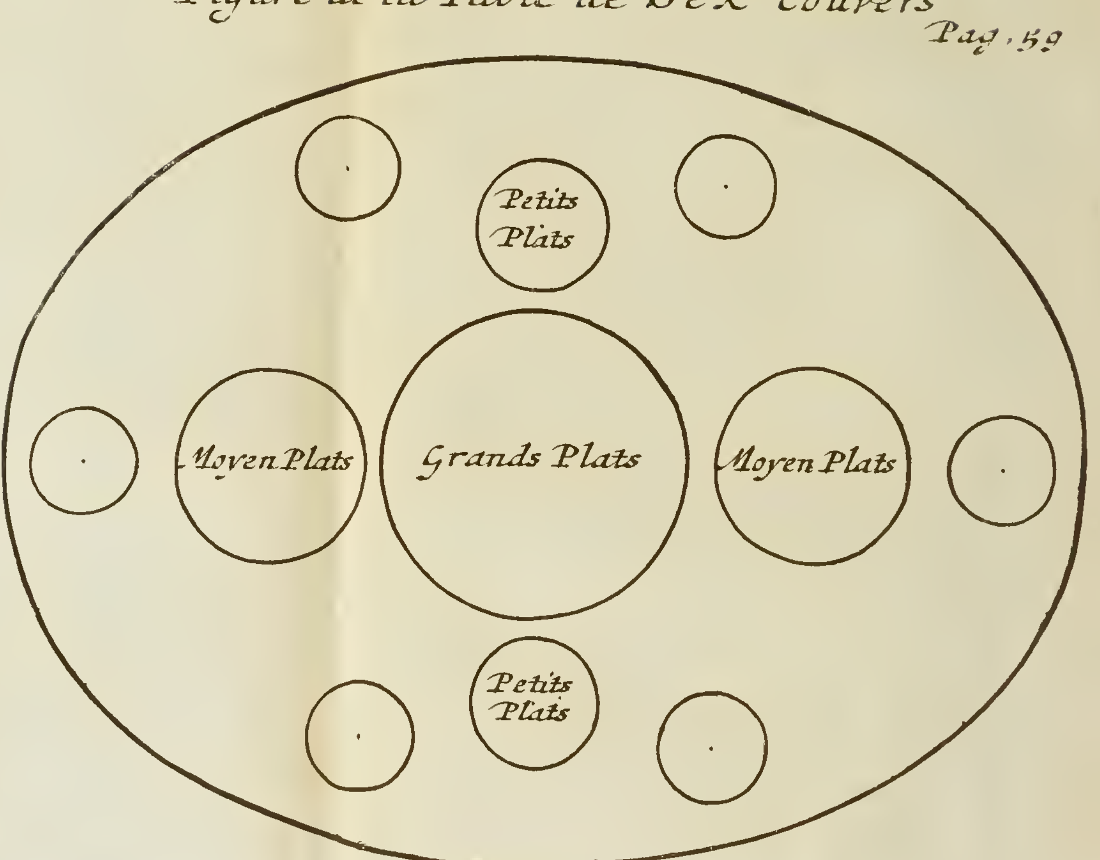
tes

tes choſes ſuivant les temps & ſaiſon, & prendre là-deſſus le meſures néceſſaires pour l'utilité & profit du Seigneur. Il faut qu'il en faſſe autant avec un Charcutier pour qu'il le fourniſſe de lard, de ſauciſſes, d'andoüilles, & autres choſes concernant les entremets, ainſi que du ſain-doux & du vieux oing. Il faut auſſi qu'il ſe connoiſſe en toutes ſortes de légumes, d'entremets, de fruits, & de confitures pour en acheter, & en faire ſervir ſuivant les temps & les ſaiſons. Il doit encore faire marché avec un Epicier pour le ſucre, épiceries, bougie, flambeaux de poing, huiles, & autres marchandiſes néceſſaires à la Maiſon; & avec un Chandelier pour la chandelle. Il eſt auſſi de ſon devoir d'avoir ſoin du ſel, du poivre, du clou, de la muſcade, de la canelle, du ſucre &c. dont il faut inceſſamment à la Cuiſine & à l'Office, pour en donner quand on luy en demande. Il faut encore qu'il

ait soin des bateries tant de ladite Office que de la Cuisine, qu'il les fasse racommoder lorsqu'il en est besoin, qu'il en remplace les pieces qui pourroient y manquer ; enfin qu'il les fournisse de toutes les ustencilles nécessaires, comme mortiers, pilons, tamis, étamines, chausses & autres, ainsi que de balais pour la Maison. Il faut de mesme qu'il ait encore soin d'avoir du bois pour la chambre & pour la cuisine, comme fagots, cotterets, buches & charbon, & faire distribuer le tout par son Valet, ou autres gens à sa poste, & prendre garde qu'il ne s'en consomme trop à la cuisine. Il doit aussi faire marché pour l'avoine, le foin & la paille, & en faire les provisions nécessaires dans le temps qu'il y en a la plus grande abondance & que le tout est à meilleur marché. C'est à luy de donner & de fournir aussi pour l'Ecurie toutes les ustencilles nécessaires, comme pelles, fourches, étrilles,

Figure de la Table de Sex Couvers

Pag. 59



les, époussettes, sceaux, balais, mesures, vanettes, chandeliers, lanternes, brosses, peignes, & generalement de tout ce qu'on y peut avoir besoin.

Enfin il faut qu'un Maistre d'Hôtel sçache regler & disposer les services de toutes les differentes Tables dont le Seigneur pourroit vouloir estre servi. Par exemple, à une Table de six couvers, & pour premier service à disner, on sert ordinairement un grand potage & deux entrées.

Pour le second service, un plat de rôts, deux salades, ou deux petits plats de ragoûts, ou d'entremets, & quelquefois les quatre ensemble.

Et pour le troisiéme service, un plat de fruit & deux compotes.

Pour le soir à souper, & pour le premier service on sert un plat de rôts, deux entrées & deux salades; & si l'on veut, on releve les salades; & l'on sert à la place deux petits plats

plats ou aſſiettes d'entremets ; & quant au fruit, c'eſt de meſme que pour le diſner, un plat de fruit & deux compotes.

Table de douze couverts pour un ordinaire, ſervie d'un grand plat, de quatre petits, & de deux aſſiettes.

Premier ſervice à diſner, un grand potage, quatre entrées, & deux aſſiettes flanquées ſuivant les ſaiſons.

Second ſervice, un grand plat de rôt, deux petits plats de rôt, deux petits plats d'entremets & deux ſalades.

Troiſiéme ſervice, un grand plat de fruit ou une corbeille ; ſi l'un ou l'autre ſont de fruit & confitures ſeches, les quatre petits plats doivent eſtre de fruit crud ; & ſi le grand plat ou corbeille eſt de fruit crud, il faut que les quatre petits plats ſoient de ſec, quant aux deux autres aſſiettes, ce ſont ordinairement deux compotes.

Ma-

Figure de la Table de Douze Couvers

A

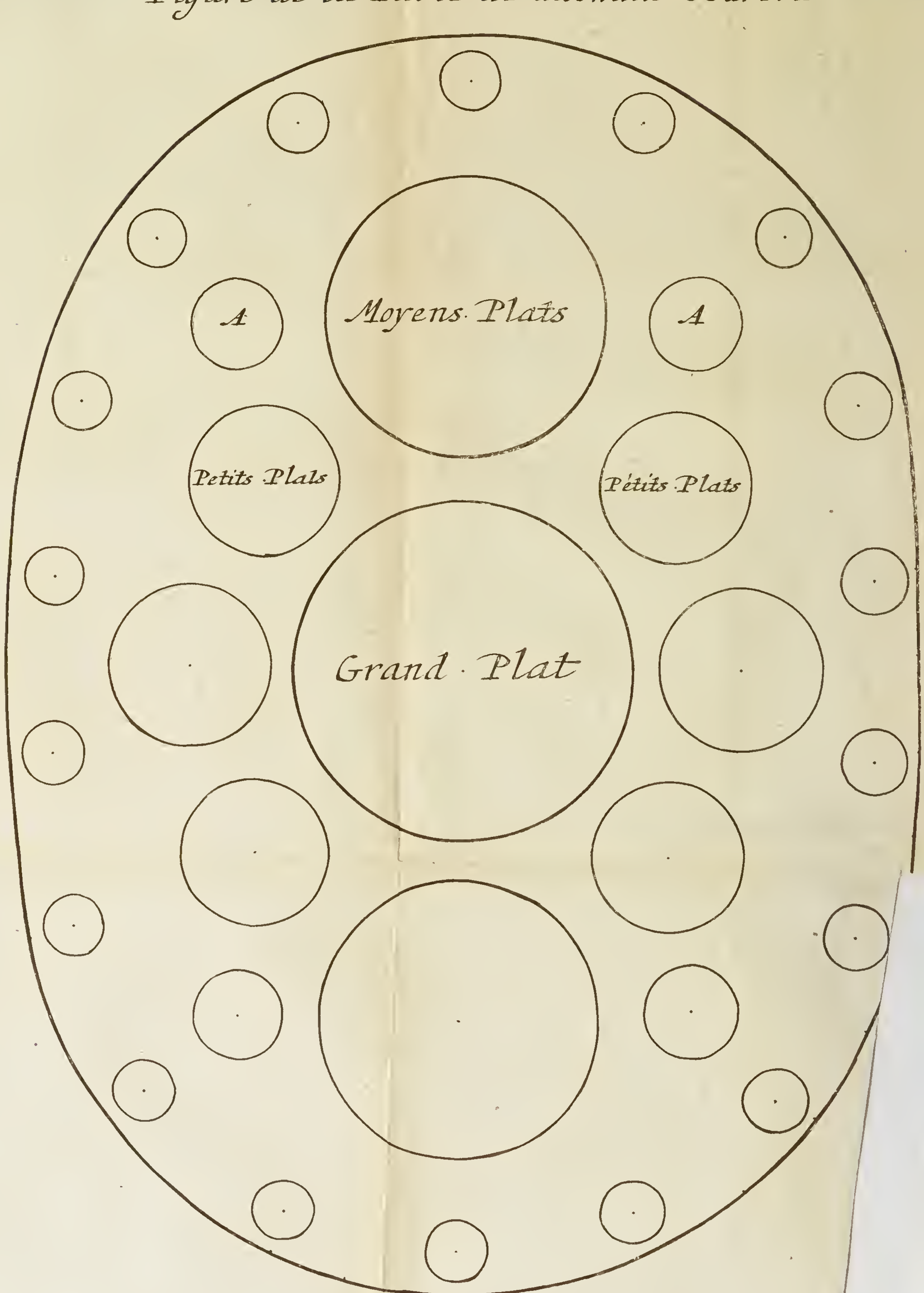
Petits Plats

Petits Plats

Grands Plats

A

Figure de la Table de dix huits Couverts



Maniere de servir ladite Table à souper.

Premier service, un grand plat de rôt, deux petits plats de rôt, deux petits plats d'entremets, & deux salades.

Second service, un grand plat de fruit crud ou sec, & le reste comme à disner.

Table de dix-huit couverts, servie d'un grand plat, deux moyens, six petits & quatre assiettes.

Pour le premier service à disner, dans le grand plat une grosse entrée, dans les deux moyens deux potages, dans les deux petits plats en flancs, deux petits potages; dans les autres quatre petits plats, quatre entrées; & dans les quatre hors d'œuvre, ce qu'il plaira au Maistre d'Hostel ou Cuisinier, suivant leur science & la saison.

Pour

Pour le second service, dans le grand plat, une grosse piece de rôt; dans les deux moyens, du moyen rôt; dans les deux petits, des flancs, du petit rôt, dans les quatre autres petits plats, quatre salades ou petits plats d'entremets.

Si l'on veut un service entier d'entremets, on mettra dans le grand plat, un pâté ou jambon, ou un plat en assiette d'entremets froids; dans un des moyens, de la gelée, & dans l'autre, du blanc mangé, dans les deux petits plats, des flancs, des artichaux frits, tourtes ou cresmes, dans les autres quatre petits plats, des ragoûts d'entremets chauds, & dans les quatre assiettes, quatre petits ragoûts de morilles, mousserons, truffes ou cardons, ou autres choses suivant la saison, & la fantaisie du Maistre d'Hostel & du Cuisinier.

Et pour le dessert, un grand plat ou corbeille de fruit crud, & les deux moyens, de sec, ou le grand plat, de

sec

ſec ; & les deux moyens, de crud, les deux petits, de flancs, de ſec, les quatre autres petits plats, de liquides, de fond ou en porcelaine, & les quatre aſſiettes hors d'œuvre, de fraiſes, de framboiſes, de gorſeilles blanches & rouges grènées, ou bien de fromage, ramquins, de gauffres, de petit métier, ou de petites tourtes de fruit ou de creſme, le tout ſuivant les saiſons, & la fantaiſie du Maiſtre d'Hôtel & des Officiers.

Maniere de ſervir ladite Table à ſouper.

Pour le premier ſervice un grand plat de gros rôt ; ou une groſſe entrée, deux moyens de moyen rôt ; les deux petits, de flancs, de petit rôt ; dans les quatre autres, quatre entrées ; & dans les quatre hors d'œuvre, quatre petites ſalades.

Pour le ſecond ſervice, on releve les quarre entrées, & on ſert à la place

ce quatre petits plats d'entremets ; & si l'on veut que le service d'entremets soit complet, on le disposera & servira comme celuy cy dessus.

Et pour le troisiéme service qui est le dessert, on le disposera & servira aussi comme à disner, ou les Officiers le diversifieront & changeront comme il leur plaira ; cependant c'est toûjours la mesme chose.

Table de vingt-quatre couverts, servie de trois grands plats, quatre moyens, six petits, & douze assiettes.

Pour le premier service à disner, deux grands potages, une grosse entrée dans le milieu ; dans les quatre moyens plat, quatre entrées ; dans les deux petits plats des flancs, deux petits potages ; quatre entrées dans les quatre autres plats ; & dans les douze assiettes hors d'œuvre, boudins, saussices, fricandeaux, costelettes, andoüilles, petits pastez, melons,

Figure de la Table de 24 Couverts

Petits Plats

Grands Plats

Petits Plats

Moyens Plats

Moyens Plats

lons, fraiſes, figues, raves, meures, beurre & autres choſes ſuivant les ſaiſons; & ſouvent à une ſemblable Table on ſert deux de ces ſortes d'aſſiettes-là de meſme façon.

Pour le ſecond ſervice, dans le grand plat du milieu, du gros rôt; dans les deux autres grands plats, un autre gros rôt; dans les quatre moyens, du moyen rôt; dans les deux petits plats des flanc, du petit rôt; dans les autres quatre petits plats, quatre ſalades; & dans les douze aſſiettes hors d'œuvre, des ſauſſes, de grillades, ou autres choſes à la fantaiſie du Maiſtre d'Hoſtel ou du Cuiſinier.

Pour le troiſiéme ſervice, dans le grand plat du milieu, un jambon rôti, ou quelque paſté de venaiſon; dans les deux autres grands plats en porcelaines ou autrement de l'entremets froid; dans les quatre moyens, gelées, blanc-mangé, ou tourtes, dans le deux petits plats des flancs,

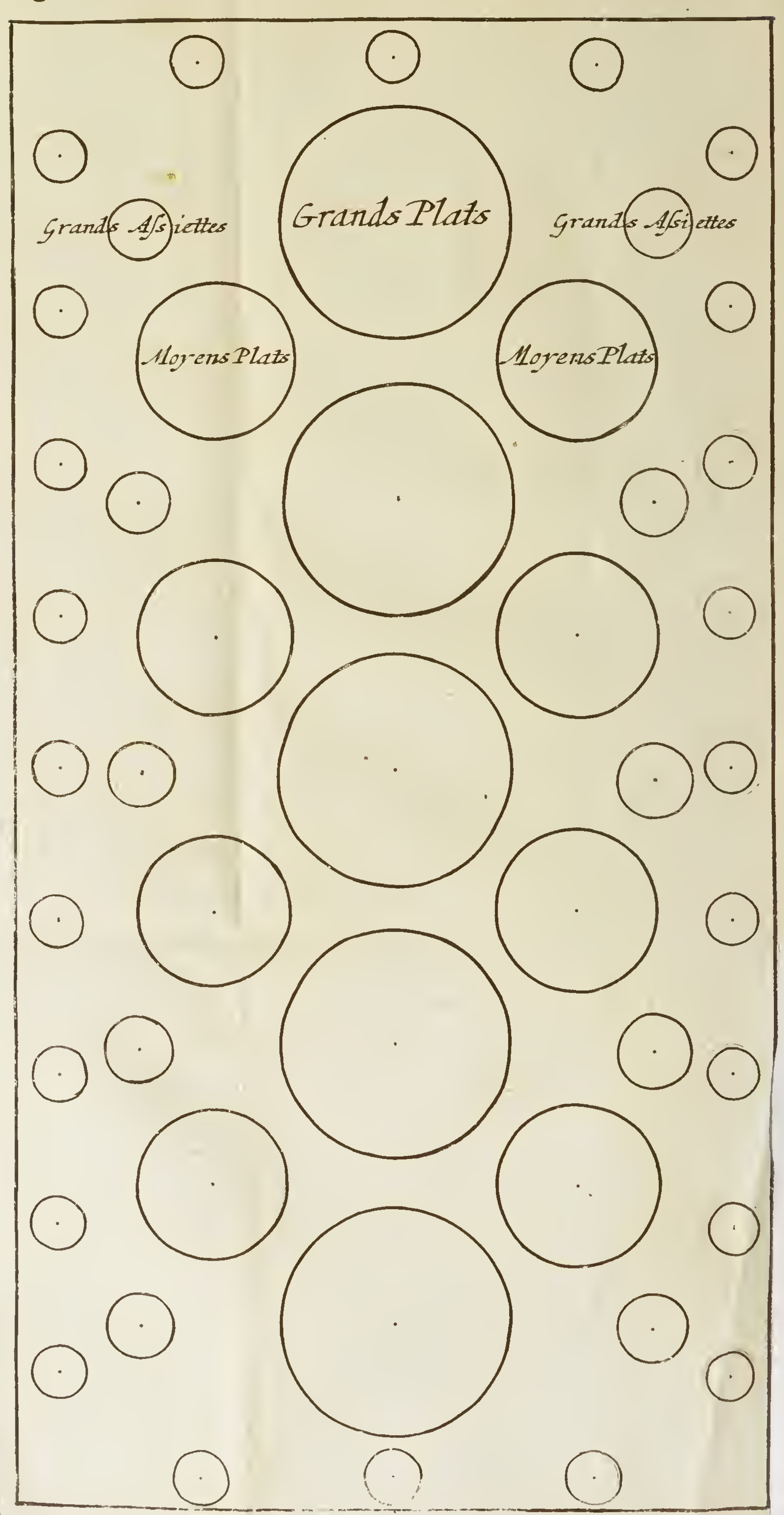
pieds à la Sainte-Menehou, oreilles de cochon en ragoûts, artichaux ou cardes & cardons : dans les quatre autres petits plats, des nules ou œufs de plusieurs manieres & artichaux frits; & dans les douze assiettes, de petits ragoûts chauds, suivant que le Cuisinier ou le Maistre d'Hostel le jugeront à propos.

Et pour le fruit qui est le quatriéme service, dans les trois grands plats, du fruit crud : dans les quatre moyens, du sec : dans les deux petits, des flancs, deux petits plats de liquides ou de petit sec, ou deux soucouppes d'eaux glacées : dans les quatre autres petits plats, quatre compotes : & dans les douze assiettes hors d'œuvre, ce qu'il plaira à l'Officier.

Maniere de servir ladite Table à souper.

Pour le premier service, dans les trois grands plats du gros rôt, ou dans

Figure de la Table Royalle de 24 Couverts



dans celuy du milieu une tourte : dans les quatre moyens plats, quatre entrées, dans les deux petits, des flancs, deux ſalades : dans les quatre autres petits plats, du petit rôt : & dans les douze aſſiettes hors d'œuvre, de petites entrées ou ragoûts.

L'entremets comme à diſner, ou comme on le voudra déguiſer.

Le deſſert auſſi comme à diſner.

Ces grandes tables ſe ſervent ſouvent en ambigu, principalement le ſoir ; ſouvent auſſi l'on y ſert l'entremets avec le rôt & les ragoûts.

Table longue à la Royale de 24. couverts, ſervie de cinq grands plats, huit moyens, & dix grandes aſſiettes en forme de petits plats.

Pour le premier ſervice à diſner, dans les grands plats, trois grands potages & deux groſſes entrées : dans les huit moyens plats, quatre potages

& quatre entrées: & dans les dix aſſiettes cinq entrées de viande, & les cinq autres de melons, de figues, de raves, & d'autres choſes ſemblables ſuivant la ſaiſon.

Pour le ſecond ſervice, trois grands plats de gros rôt, & deux de moyen: quatre moyens plats de rôt ſuivant, & quatre de petit rôt: quatre aſſiettes de plus petit rôt, & ſix ſalades.

Pour le troiſiéme ſervice, trois grands plats de gros entremets; & deux d'entremets en porcelaines ou en aſſiettes: dans les huit moyens plats, quatre de blanc-mangé, & quatre d'artichaux frits, de pied de cochon à la Sainte Menehou, d'artichaux en fauſſe ou cardons, tourtes, creſmes ou autres choſes approchant, & les dix aſſiettes de ragoûts d'entremets chauds.

Et pour le deſſert, trois grands plats de gros fruit crud, & deux de ſec, quatre moyens plats de confitures en porcelaines, quatre autres moyens plats

plats de petit fruit crud en porcelaines ou de fond, ſuivant la ſaiſon des fruits: & dans les dix aſſiettes, ſix compotes, & les quatre autres de fromage, de cerneaux ou d'eaux glacées, le tout ſuivant la ſaiſon.

Maniere de ſervir ladite Table à ſouper.

Pour le premier ſervice, trois grands plats de gros rôt, & deux groſſes entrées: dans les huit moyens plats, quatre moyennes entrées, & quatre de moyen rôt, & dans les dix aſſiettes, quatre de petit rôt, & ſix ſalades.

L'entremets & le deſſert de meſme qu'à diſner, ou comme il plaira aux Officiers de le déguiſer.

Autre Table de vingt-quatre couverts, servie d'un filet de cinq petits plats dans le milieu, de quatre grands plats de chaque costé, & dix grandes assiettes en forme de petits plats.

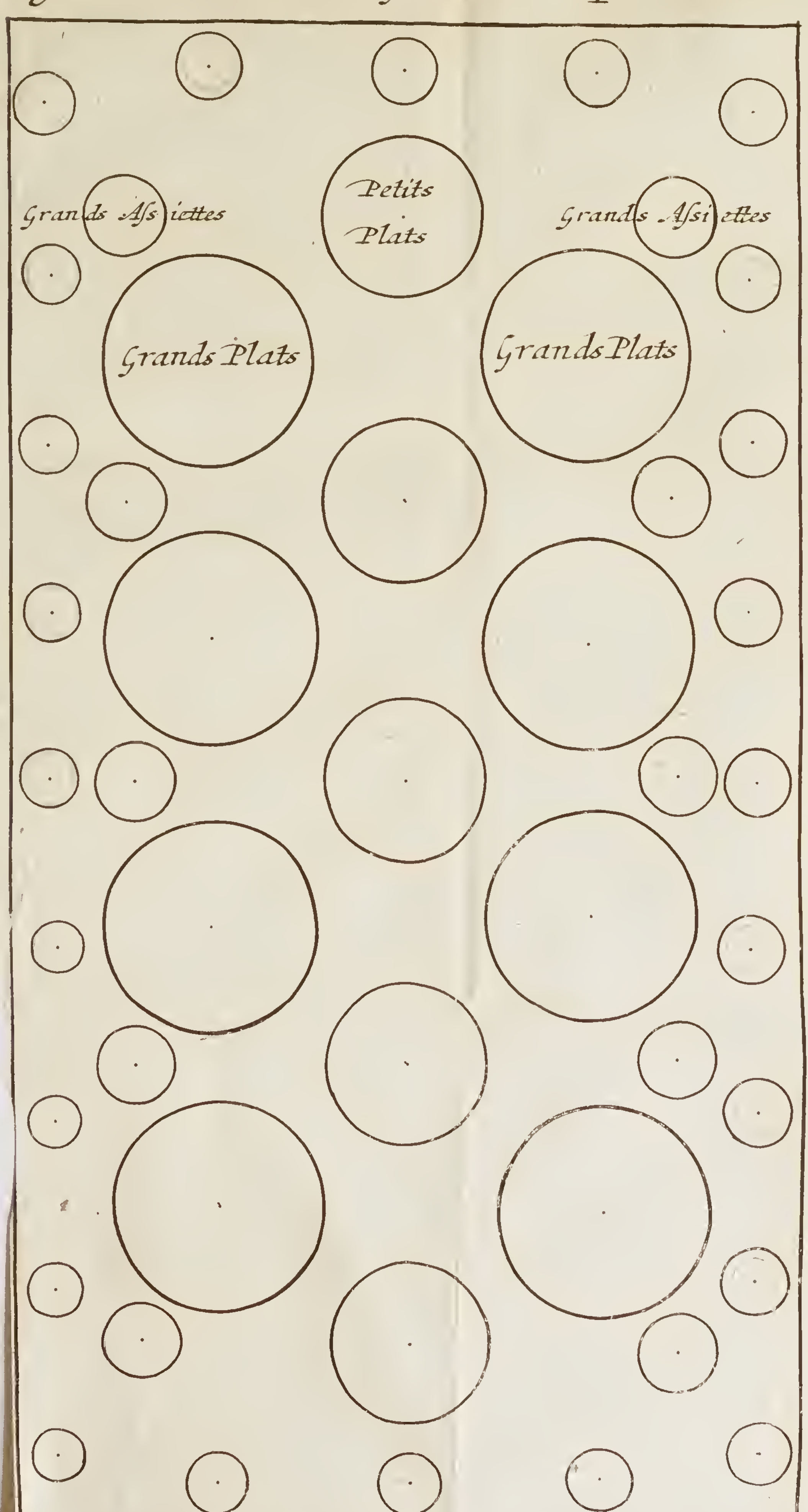
Pour le premier service à disner, dans les cinq petits plats du milieu, trois potages & deux entrées: dans les huit grands plats, quatre potages & quatre entrées; & dans les dix assiettes, six petites entrées, & quatre, de melons, figues, raves ou fraises.

Pour le second service, les cinq petits plats du milieu, de moyen rost; dans les huit grands, quatre de gros rost, & quatre de rost suivant; & dans les dix assiettes, quatre de petit rost & six salades.

Pour le troisiéme service, les cinq petits plats du milieu, trois de gelée & blanc-mangé, & les deux autres, d'artichaux, cardes ou cardons, tour-

tes

Figure de la Table Royalle de 24 Couverts



tes, ou œufs, ou cresmes: les huit grands plats, quatre d'entremets chauds, & quatre de froids,, & les dix assiettes, six de ragoust chauds, & quatre d'entremets froids.

Et pour le fruit, les cinq petits plats du milieu, trois de fruit crud, & deux de confitures seches & fines; les huit grands plats, quatre de fruit crud, & quatre de sec; & les dix assiettes, six compotes, & quatre de cresme, fromage, fraises, framboises, groseilles rouges ou cerneaux; le tout suivant la saison.

Maniere de servir ladite Table à souper.

Pour le premier service, les cinq petits plats du milieu, trois de moyen rost, & deux moyennes entrées, les huit grands plats, quatre de gros rost, & quatre grosses entrées; les dix assiettes, quatre de petit rost & six salades.

L'entremets & le deſſert de même qu'à diſner, ou de quelle autre maniere il plaira aux Officiers de les déguiſer.

Souvent ces Tables-là ſe ſervent auſſi en ambigu & principalement le ſoir.

Toutes leſquelles Tables figurées cy-deſſus, ſe ſervent les jours maigres comme les jours gras, la friture & les courboüillons s'appellent Rôt : le poiſſon autrement s'appelle Entrée, & l'entremets ſe compoſe de légumes, d'œufs, & d'autres choſes approchant.

CHAPITRE XIV.

De l'Officier d'Office ou Sommelier.

L'Officier d'Office ou Sommelier d'une Maiſon a la garde de toute la vaiſſelle d'or & d'argent qu'on luy met entre les mains, du linge de Table, de la baterie d'Office, & de

de tous les uſtenciles, comme il eſt dit au Chapitre du Maiſtre d'Hoſtel, auquel il doit du tout rendre bon compte. Il a auſſi le ſoin du pain, il le doit bien recevoir du Boulanger, le diſtribuer ſuivant les ordres du Maître d'Hoſtel, & prendre garde qu'il ne s'en faſſe aucun dégaſt. On luy donne encore la clef de la cave, il a ſoin & rend compte de chacune des pieces de vin dont il a la direction, & en fait la diſtribution à ceux à qui il en eſt ordonné, ce qui ſe pratique ainſi. Par exemple, un muid de vin doit tenir deux cens quatre-vingts pintes, & par la diſtribution il ne doit rendre compte que de deux cens ſoixante pintes, ou de deux cens ſoixante-cinq tout au plus, à cauſe qu'il eſt diſtribué par petites meſures, & à cauſe de la lie; & par là on ne le peut tromper, ny luy en rien faire paſſer au Maiſtre d'Hoſtel. Il doit auſſi ſçavoir faire toutes ſortes de confitures ſeches & liquides,

compotes, crêmes, biſcuits, maſſepains, ſirops, eaux & liquers. C'eſt à luy à mettre le couvert, à bien rincer ou faire rincer les verres, & à prendre garde à ce que l'eau deſtinée pour boire ſoit toûjours bonne, bien propre & bien nette. Enfin ayant la charge de la vaiſſelle d'or & d'argent, il doit la bien faire nétoyer ſoir & matin, la compter tous les jours & la faire ſerrer; & s'il en manque quelque piece, il faut qu'il en avertiſſe auſſi-toſt; afin d'en faire faire la perquiſition néceſſaire.

L'Officier ne peut prétendre que les gages dont il eſt convenu en entrant avec le Seigneur ou ſon Maiſtre d'Hoſtel. Quant à ſes droits & profits, c'eſt le treiziéme du pain qui luy eſt dû par le Boulanger qui en fournit la Maiſon; Mais cependant en luy faiſant faire ſon devoir & en tenant la main à ce que le pain ſoit du poids & de la qualité requiſe, ſuivant le marché fait avec luy. Il luy

ap-

appartient encore les lies & les futailles du vin consumé & dont il a fait la distribution. Voilà tout ce que, sans faire tort au Seigneur, il peut legitimement pretendre, & ce qu'on ne luy peut aussi legitimement refuser, attendu que c'est mesme en quelque façon l'interest du Seigneur, & que cela est attribué à un Officier pour l'aider à subvenir à ses dépenses particulieres, & qui l'oblige, pour peu qu'il soit honneste homme, à faire toutes choses dans l'équité, & à ne songer qu'à bien servir, & à faire le profit du Seigneur.

CHAPITRE XV.

Du Garçon d'Office.

Lorsqu'il y a un Garçon d'Office, son devoir & fonction est de tenir la vaisselle d'argent bien propre, de la compter souvent, & en rendre compte à l'Officier ou au Mai-

Maiſtre d'Hoſtel; & s'il y en a quelque piece d'egarée les en avertir, afin qu'ils y donnent ordre. Il doit avoir le meſme ſoin de tous les autres uſtenciles & baterie d'Office. Ne pas manquer en prenant du linge blanc de rapporter le ſale, & en l'abſence de l'Officier prendre bien garde à tout. Il eſt obligé de mettre le couvert du Maiſtre d'Hoſtel, de ramaſſer le linge de table pour qu'il ne s'en perdre point, & de bien obéïr à ſon Officier ou à ſon Maiſtre d'Hoſtel, afin de parvenir à eſtre Maiſtre aprés avoir eſté Garçon.

CHAPITRE XVI.

De l'Ecuyer de Cuiſine.

UNE des principales qualitez d'un Ecuyer de Cuiſine eſt la propreté. Pour cet effet il doit le matin en entrant dans ſa Cuiſine, voir que tout y ſoit en bon ordre,

&

& ses tables, & son garde-manger bien propres & bien nétoyez ; cela fait, il doit mettre son pot au feu, & disposer ses viandes, ausquelles il faut qu'il se connoisse parfaitement bien, ainsi qu'à les sçavoir déguiser au goût du Seigneur. Il est encore de sa charge de sçavoir bien faire la pâtisserie froide & chaude, comme aussi toutes sortes de ragoûts & entremets chauds & froids, & de prendre garde à ne point faire de dégast des choses qui luy sont mises entre les mains. Il faut qu'il sache aussi faire les partages pour toutes les Tables & Domestiques de la Maison, & qu'il ait soin de bien ménager les viandes qui restent du midy pour le soir, & du soir pour le lendemain à midy, afin de faire le profit de la Maison, en les employant souvent à faire de petites entrées. Il doit encore sçavoir bien commander & se faire obéir par ses Aydes & Garçons, bien conserver & ménager le bois & le

le charbon, bien employer le lard, bien déguiſer toutes ſortes de poiſſon, œufs & légumes, & avoir ſoin de tenir toûjours ſon diſner & ſouper preſt aux heures qui luy ſont préſcrites par le Seigneur, ou ſon Maiſtre d'Hoſtel; & en tout bien executer leurs ordres & rendre bon compte de tout ce qui luy eſt mis entre les mains. Il ne peut pretendre que les gages dont il eſt auſſi convenu en entrant avec le Seigneur. A l'égard de ſes profits legitimes, & qu'il doit avoir, comme cela ſe pratique par toutes les bonnes Maiſons, ce ſont les ſuifs lorſqu'on luy donne les viandes graſſes, la graiſſe qui tombe dans les lechrefrites, les levûres de lard, pourveu qu'il ne les faſſe point trop graſſes, les vieilles fritures, & les cendres du feu de la Cuiſine. Voilà tout ce qu'il peut eſperer & ce qui luy appartient legitimement; & cela luy eſt adapté pour luy ſervir à ſes menuës dépenſes.

CHA-

CHAPITRE XVII.

Des Aydes ou Garçons de Cuisine.

LE devoir des Aydes ou Garçons de cuisine, c'est d'avoir soin de tout ce qui concerne la Cuisine, de bien faire écurer & nétoyer la baterie, de tenir le garde-manger bien propre & bien net, de mettre le pot au feu aux heures nécessaires, de bien écumer la marmite, de préparer tout ce qu'il faut pour mettre dans les pots suivant les ordres que leur en a donné leur Chef; de bien éplucher les herbes & autres legumes, tant pour les entremets, que pour les ragoûts, afin que l'Ecuyer trouve tout prest lorsqu'il s'en veut servir. Il faut aussi qu'ils ayent soin de tenir du bois & du charbon la quantité necessaire pour la Cuisine, & prendre garde de n'en point faire de dégast, & que les autres Domesti-

ques

ques n'en prennent pour porter dans leurs chambres; ce qui arrive aſſez ſouvent à cauſe de la trop grande familiarité qu'ils ont les uns avec les autres. Si par hazard on nourrit & engraiſſe de la volaille dans la Maiſon, il faut qu'ils ſçachent & ayent ſoin de leur donner à manger à leurs heures reglées; & ſur tout prendre garde que perſonne ne s'approche des pots ni des ragoûts, pour qu'il n'y jette quelque choſe qui faſſe préjudice au Seigneur, ou qui marque que leur Chef a manqué.

CHAPITRE. XVIII.

De la Servante de Cuiſine.

LE devoir d'une Servante de Cuiſine eſt de commencer le matin à bien nétoyer & balaïer la Cuiſine, jetter de l'eau par tout, bien ranger & écurer la baterie & autres uſtenciles; bien laver & nétoyer la

vaiſ-

vaiſſelle d'argent avec de l'eau de ſon, & l'écurer quand il en eſt beſoin avec de la cendre de foin, ſans ſe ſervir de grais ny de ſablon ; car la cendre de foin ſuffit pour l'éclaircir quand on s'en ſçait ſervir. Pour oſter les taches qui ſont quelquefois dans la vaiſſelle par le moyen des œufs, il faut moüiller la vaiſſelle & y mettre à l'inſtant de la cendre bien rouge, la laiſſer repoſer & l'écurer aprés. Cela oſte les taches ſans qu'il y paroiſſe plus. Elle doit auſſi balaïer tous les jours la ſalle à manger & la grande montée, bien éplucher les herbes & autres menuës beſognes qui ſe trouvent à faire, & aller & revenir de tous les endroits où l'on l'envoye.

CHAPITRE XIX.

Du Rotisseur.

LE devoir & fonction d'un Rotisseur domestique d'une grande Maison est d'avoir soin d'aller à la Vallée, & de sçavoir choisir les viandes mortes & vives pour la Table du Seigneur. Il doit aussi sçavoir bien gouverner & engraisser les volailles, tuer & habiller toutes sortes de viandes, sur tout le gibier, bien piquer & déguiser toutes les susdites viandes, & ne point faire de dégât du lard. Il faut encore qu'il ait soin de tenir les viandes en blanc prêtes pour les donner au Cuisinier lorsqu'il les luy demande; de rendre compte tous les soirs au Maistre d'Hostel des viandes qu'il a délivrées à la Cuisine, tant pour boüillir que pour les ragoûts & rotisserie; & s'il y en a qui perissent, l'en avertir afin de les faire passer les pre-

premieres, & conserver toûjours les plus fraîches.

CHAPITRE XX.

Du Suisse ou Portier.

LE devoir d'un Suisse ou Portier est de bien executer les ordres qui luy sont donnez par le Seigneur, l'Intendant, l'Ecuyer ou le Maistre d'Hostel; & faut qu'il s'applique particulierement à connoistre tous ceux qui ont affaire à eux. Il faut aussi qu'il sache bien lire & bien écrire, pour écrire tous ceux qui viennent rendre visite à la Maison, ou qui envoyent demander des nouvelles du Seigneur, & garder le mesme ordre pour les autres gens distinguez de la Maison. Il doit encore recevoir tous les Exploits, Assignations & autres Actes & Ecrits concernant les affaires du Seigneur, afin d'empescher & d'éviter les surprises que l'on pour-

roit faire ; & ce sont des ordres que l'Intendant ne doit pas manquer de luy donner. Il faut pareillement qu'il ait soin de tenir la porte fermée, quand on dit la Messe, ou qu'on fait la priere, & de bien executer ce que l'Ecuyer luy prescrit au sujet des gens de livrée, pour qu'ils ne sortent ny qu'ils entrent aux heures induës, ny qu'ils emportent rien qui appartienne à la Maison. Il faut encore qu'il prenne garde à tous ceux qui vont & qui viennent dans le logis, & s'ils emportent quelque chose ; sçavoir pourquoy & qui leur a donné ; & si ce sont des Ouvriers, il faut qu'ils en rendent compte. Il doit aussi bien executer les ordres du Maistre d'Hôtel, qui sont ordinairement de prendre garde à tout ce qui entre pour la bouche & utilité de la Maison, & de voir si, quand les Porteurs ont apporté quelque chose, ils ne remportent rien dans leurs hottes qui appartienne, ou qui soit préjudicia-
ble

ble à la Maiſon. Il eſt auſſi de ſon devoir de tenir la porte fermée aux heures des repas lorſqu'on diſne ou qu'on ſoupe, de ne laiſſer ſortir aucun Domeſtique avec de la vaiſſelle d'argent ny linge de Table pour porter au Cabaret ny ailleurs, pour quelques raiſons que ce ſoit, à moins qu'ils n'en ayent l'ordre du Maiſtre d'Hoſtel, ou d'autres Officiers ſuperieurs de la Maiſon; de veiller à ce que la nuit ny à quelque autre heure que ce ſoit, on ne tranſporte du bois, du charbon, du foin, de l'avoine, de la paille, ny autres choſes appartenant à la Maiſon. Et lorſque l'on fait les proviſions de bois, fagots, cotterets, charbon; foin, avoine & paille, de tenir un compte exact des voitures, & le donner au Maiſtre d'Hoſtel par écrit, où à ceux qui ſont commis pour faire leſdites proviſions, afin qu'ils voyent s'ils ont leur compte. Il fant encore, & cela ſur toute autre choſe, qu'un

Suisse ou Portier ne soit point débauché ni yvrogne, qu'il soit incorruptible, fidele & discret, qu'il fasse la ronde tous les soirs, & visite par tout le logis avant que de fermer la porte, & icelle estant fermée porter les clefs dans la chambre du Maistre d'Hostel ou de l'Ecuyer, suivant les ordres qui luy en sont donnez; & si on les luy confie, il doit estre encore plus régulier à ne laisser entrer ny sortir personne sans permission, & qu'aux heures ordonnées. Enfin il doit prendre garde, & ne point souffrir que les gens de livrée retirent personne qui ne soit pas de la Maison, quoy qu'ils en ayent esté, ni sous prétexte de parens ou d'amis; quoy faisant, & ayant bien soin de balaïer la cour & de la tenir bien propre, ainsi que le devant de la porte, on n'a rien à luy dire; & c'est-là le veritable devoir d'un Suisse ou Portier.

CHA-

CHAPITRE XXI.

Du Cocher.

IL faut en premier lieu, & ainſi qu'il eſt déja dit ailleurs, qu'un Cocher ſoit honneſte homme, ſage & point yvrogne, puiſque la vie du Seigneur dépend ſouvent de ſa conduite. Il doit auſſi ſe connoiſtre un peu en chevaux; qu'il les ſache bien panſer ou faire panſer ſoir & matin, tenir ou faire tenir l'Ecurie bien propre: qu'il ait ſoin de faire ou de faire faire la litiere le ſoir; & la lever le matin, & ne point laiſſer fumer dans l'Ecurie de peur du feu, & prendre bien garde aux lanternes & chandeliers pour la meſme raiſon. Il faut encore qu'il ait ſoin de faire boire les chevaux à leurs heures ordinaires, leur donner l'avoinne de meſme, & ne pas manquer à leur bien laver ou faire laver les jambes lorſqu'ils ar-

rivent de la ville le soir & le matin, leur visiter tous les jours les pieds avant que de sortir, les bien faire ferrer & les entretenir de mesme; leur faire les crins de temps en temps, & les tenir toûjours le plus propre qu'il est possible. Il est pareillement encore de son devoir de bien nétoyer ou faire nétoyer son ou ses carosses tant par dedans que par dehors; les graisser ou faire graisser quand il en est besoin, prendre garde tous les jours qu'il n'y manque rien; & en cas qu'il y manque quelque chose, avoir soin d'en avertir l'Ecuyer, le Maistre d'Hostel ou ceux qui en doivent avoir soin; les avertir de mesme de ce qui pourroit manquer aux harnois; les bien laver, brosser & nétoyer tous les jours, afin que tout l'équipage soit dans une égale propreté, & que le Seigneur en ait une entiere satisfaction.

CHA-

CHAPITRE XXII.

Du Postillon.

LE devoir & fonction d'un Postillon est de sçavoir bien conduire son devant, d'avoir l'oreille bonne à ce que luy dit son Cocher, soit à la ville, soit aux champs; car souvent par la faute d'un Postillon un Cocher verse le Seigneur dans des précipices: & c'est à quoy il faut bien prendre garde, & pour cet effet fuir la débauche, & sur tout l'excés du vin. Il faut qu'il sçache aussi bien panser les chevaux, & qu'il en ait tout le soin imaginable, qu'il ne manque point tous les jours de bien nétoyer son Ecurie, de faire la litiere le soir, & de la relever le matin, de bien laver & froter les jambes de ses chevaux lorsqu'il revient de la ville, prendre garde qu'ils soient toûjours bien ferrez, les faire boire & leur don-

donner l'avoine aux heures qu'il est ordonné, & leur faire les rins dans les temps necessaires. Il doit aussi tenit toûjours ses harnois bien propres & bien nétoyez, prendre garde à la selle de son porteur pour qu'elle ne le blesse point, & s'il manque quelque chose tant à la selle qu'aux harnois, en donner aussi-tost avis à l'Ecuyer ou à ceux préposez par le Seigneur pour cela, & ne les point porter au Sellier on Bourrelier, sans leur avoir fait voir ce qu'il est besoin d'y faire. C'est ainsi qu'un Postillon se rend agréable à son Ecuyer, & comme dans la suite il peut devenir Cocher.

CHAPITRE XXIII.

Des Palfreniers.

LE devoir des Palfreniers eſt d'avoir bien ſoin des chevaux qu'on leur met entre les mains, & qu'ils doivent panſer, commençant toûjours par ceux que monte le Seigneur, & continuer par les autres que montent les gens de ſa ſuite; car le cheval de monture a beſoin d'eſtre particulierement bien panſé, puiſque ſouvent en dépend la perte ou le bonheur de celuy qui le monte. Il faut donc qu'ils ayent bien ſoin de les panſer ſoir & matin, de tenir l'Ecurie bien propre & bien nette, de faire la litiere le ſoir, & de le relever le matin, de les faire boire, & de leur donner l'avoine aux heures qu'ils ont accoûtumé, les mettre au Machigadou, bien ſecoüer leur foin avant que de le mettre dans le ra-

rateliter, leur bien frotter les jambes quaud ils reviennent de dehors, prendre garde qu'ils ſoient toûjours bien ſerrez, leur faire les crins quand ils en ont beſoin, les bien couvrir de leur caparaſſon, bien nétoyer les montures des brides, bien écurer les mords, de peur qu'ils ne ſe roüillent, prendre garde qu'il ne manque rien aux ſelles, qu'elles ne bleſſent point les chevaux, & ſi elles ont beſoin de quelques reparations en avertir l'Ecuyer, ou ceux dont ils dépendent. Quand un Palfrenier eſt à quelque perſonne de moindre qualité, ſon devoir eſt toûjours le meſme, & cela ne change en rien ce qui luy eſt preſcrit cy-deſſus.

CHAPITRE XXIV.

Des Laquais:

LE devoir des Laquais d'un grand Seigneur eſt d'apprendre & de s'appliquer à le bien ſervir, luy eſtre entierement fideles, & tout voir, & tout entendre ſans rien dire qui luy puiſſe préjudicier. Quoy que leur état ſoit des plus médiocres, cela n'empeſche pas que la vertu ne s'y puiſſe rencontrer; & mille gens des plus élevez dans les affaires en rendent un aſſez bon témoignage. Pour donc tâcher d'imiter ceux-là, & d'atrapper quelque choſe de leur fortune, il faut qu'un Laquais ſoit adroit, honnête & civil à tout le monde; qu'il ne ſoit point jureur, yvrogne ny débauché; flateur, raporteur ny menteur, qu'il n'abandonne point le Seigneur quelque part où il puiſſe le mener; qu'il ſe gar-

garde de s'entretenir jamais avec qui que ce ſoit des affaires ſecretes dont il pourroit avoir connoiſſance ; qu'il ait bien ſoin de tous ſes intereſts autant que ſa condition le peut permettre, qu'il nétoye bien ſes ſouliers & ſes bottes lorſqu'il faut qu'il le faſſe, qu'il porte bien le flambeau, & qu'il ſe faſſe un principe de toûjours bien obéir à ſon Ecuyer en tout ce qu'il lui commande pour le ſervice du Seigneur, & d'eſtre ponctuel aux ordres du Maiſtre d'Hoſtel aux heures des repas pour ſervir à porter les viandes ſur Table. Il doit auſſi prendre garde & s'appliquer à bien faire les commiſſions qui luy ſont données, s'en acquiter avec adreſſe & diligence, & en raporter une réponſe exacte & fidele, & ſur toutes choſes bien garder le ſecret. C'eſt par-là qu'un Laquais parvient à quelque choſe de bien plus conſiderable, & qu'il oblige le Seigneur à luy ſervir d'appuy & de patron tout le reſte de ſa vie.

CHA-

CHAPITRE XXV.

Du Jardenier.

LE Jardinier eſt ſouvent domeſtique de la Maiſon d'un grand Seigneur, & ſouvent il y eſt auſſi ſur un autre pied. Quoy-qu'il en ſoit, & d'une ou d'autre maniere, ſon devoir eſt d'avoir ſoin du jardin lorſqu'on luy en a donné la conduite. Il faut pour cet effet qu'il ſçache l'agriculture tant pour les arbres que pour les fleurs; & qu'il en ſçache orner le jardin ſuivant les temps & les ſaiſons, & deſſein d'iceluy; qu'il ſe connoiſſe en toutes ſortes de plantes & toutes ſortes de fruits; qu'il ſçache bien greffer & enter tant en fente qu'en écuſſon ſur les arbres & ſauvageons propres à cet effet, comme poiriers & coignaciers; qu'il tienne toûjours ſes parterres bien propres, qu'il tonde ſes buis dans le temps

temps convenable, qu'il ſe connoiſſe bien en graine, en oignons, en cayeux & fleurs rares & étrangeres, qu'il les ſçache bien ſemer & planter pour renaiſtre au Pintemps. Il faut encore qu'il ait ſoin & ne ſoit point pareſſeux d'arroſer ſon jardin autant qu'il en eſt beſoin dans la grande ſechereſſe, ſans quoy les plus belles fleurs font une triſte figure, & ſe paſſent ſans preſque aucun agrément. Il doit auſſi ſçavoir bien préparer le terreau tant pour les orangers que pour les fleurs tardives, faute dequoy ils meurent tous, & jamais n'arrivent à bien. Il doit pareillement ſe connoiſtre en orangers, en bien nétoyer les punaiſes, empêcher que les fourmis ne les gatent, prendre garde de ne les point trop moüiller, de peur de les faire mourir, & les mettre l'Hyver dans la ſerre, & l'Eté au dehors. Il faut encore qu'il ait ſoin de bien nétoyer les allée & avenuës du jardin, de tailler les ar-
bres

bres & paliſſades, lorſqu'il en eſt beſoin, ainſi que les treilles & berceaux, labourer les allées pour en oſter les herbes qui y viennent frequemment, & les reſſabler de temps en temps, ainſi que les parterres. Il doit auſſi avoir ſoin de fumer le pied des arbres fruitiers de trois ans en trois ans, & en oſter le bois qui les embaraſſe trop, & qui empeſche que le fruit ne groſſiſſe, & ne trouve ſa place; comme auſſi de bien ſarcler les parterres, en oſter les méchantes herbes qui étouffent les fleurs, & bien nétoyer & tenir en bon état les baſſins, & jets d'eaux, s'il y en a.

Il faut que le Jardinier ſçache encore faire un bon potager, ſemer, planter & faire venir toutes ſortes de légumes, faire de bonnes couches pour faire venir des melons, ne point laiſſer ſon jardin manquer de rien, avoir des artichaux, celéry, & cardons, & toûjours des ſalades ſuivant le temps, tenir le tout bien propre

& debaraſſer de toutes ſortes de mé-chantes herbes, & bien oſter les chenilles & limaçons & autres vilenies qui ſouvent font un trés-grand dommage aux jardins, & font perir ce qu'on y cherit le plus.

Fin de la Maiſon du grand Seigneur, & du devoir de ſes Domeſtiques.

DE LA MAISON D'UNE DAME DE QUALITE;

Et des Officiers & Domeſtiques qui luy ſont néceſſaires.

LIVRE SECOND.

CHAPITRE PREMIER.

QUAND un grand Seigneur ſe marie, ou qu'il eſt marié, ſa Maiſon augmente en équipages; & voicy comment, & de qui celuy d'une Dame doit eſtre compoſé:
Sçavoir,
D'un Ecuyer,
D'une Demoiſelle Suivante,
D'une Femme de Chambre;
D'un Valet de Chambre,
D'un Page,

D'un Maiſtre d'Hoſtel,
D'un Cuiſinier,
D'un Officier,
D'une Servante de Cuiſine,
De quatre Laquais,
D'un Cocher,
D'un Poſtillon,
D'un Garçon de Cocher,
De ſept Chevaux de caroſſe,
Et de quatre Chevaux de ſelle pour monter les Officiers.

Quand il y a des Enfans, le nombre des Officiers & Domeſtiques augmente encore, & l'on ne ſe peut abſolument paſſer
D'une Gouvernante d'Enfans,
D'une Nourrice,
D'un Gouverneur ou Precepteur,
D'un Valet de Chambre,
D'un ou de deux Laquais,
Et d'une Servante pour la Nourrice.

Comme une Dame mange ſouvent en particulier & ſans une fort grande ceremonie, on ne preſcrit rien icy pour ſa table, parce que tout s'y gou-

verne à sa fantaisie, & selon les differens ordres qu'elle donne à son Maître d'Hostel pour la quantité de couverts dont elle veut qu'elle soit composée. En tout cas, si elle veut s'y faire servir regulierement, ses Officiers s'y regleront suivant & à proportion de celle du Seigneur; & c'est à peu de chose prés, la mesme dépense & la mesme œconomie.

La dépense de bouche pour le commun se regle aussi comme dans la Maison du Seigneur, à l'exception des femmes qui ont moins de vin que les autres Domestiques.

La dépense de l'Ecurie est aussi la mesme à proportion du nombre des chevaux, & il ne faut en tout qu'ajoûter ou diminuer.

Tous les autres menuz fraiz & dépenses particulieres se peuvent encore regler de la mesme façon; ainsi il seroit inutile d'en parler davantage; & c'est aux Officiers à prendre leurs mesures sur ce que nous en

avons dit cy-devant, ou suivant la dépense précise qu'on veut qu'ils fassent.

Et quant aux gages tant des Officiers, femmes, qu'autres gens & Domestiques de la Maison de la Dame, voicy ce qu'on leur donne ordinairement: sçavoir,

A l'Ecuyer, cent écus. cy 300. l.

A la Demoiselle suivante deux cens francs. cy 200. l.

A la Femme de Chambre, cent livres. cy 100. l.

Au Valet de Chambre, deux cens livres. cy 200. l.

Au Maistre d'Hostel, cent ecus. cy 300. l.

A l'Officier d'Office, cinquante écus. cy 150. l.

Au Cuisinier, deux cens francs. cy 200. l.

A la Servante de Cuisine, soixante livres. cy 60. l.

Au Cocher, cent franc. cy 100. l.

Au Postillon, vingt écus. cy 60. l.

Au

Au Garçon du Cocher, vingt écus. cy 60. l.

Aux Laquais, cent francs chacun. cy 100. l.

A la Gouvernante des Enfans, cent livres. cy 100. l.

A la Nourrice, cent écus par an, & recompense, la nourriture étant faite. cy 300. l.

Au Gouverneur ou Precepteur, trois cens livres. cy 300. l.

Au Valet de Chambre des Enfans, cent cinquante livres. cy 150. l.

Et à la Servante de la Nourrice, quinze écus. cy 45. l.

CHAPITRE II.

Devoir de tous les Officiers & autres Domestiques de la Dame, & ce qu'ils doivent faire, & sçavoir chacun en particulier pour la bien servir

DE L'ECUYER.

LA Charge de l'Ecuyer consiste en la direction de l'Equipage, & Gens de livrée de la Dame. Il l'accompagne à la Messe, aux visites, à la promenade, & doit toûjours estre à ses costez pour recevoir & faire executer ses ordres, pour recevoir les visites qu'on luy vient rendre, pour complimenter de sa part, luy donner la main, conduire & reconduire ceux qui viennent la voir. Il faut aussi qu'il ait soin que ses gens de livrée soient toûjours bien propres & lestes, son ca-

caroſſe bien net & bien entretenu, ſes chevaux bien panſez, & prendre garde que tout ſes gens ſoient bien diſciplinez.

CHAPITRE III.

De la Demoiſelle ſuivante.

UNE Demoiſelle ſuivante n'eſt auprés d'une Dame que pour luy faire honneur, & l'accompagner à la Meſſe, aux viſites, & par tout où elle va. Il faut qu'elle la ſçache bien coiffer, & l'ajuſter ſuivant la mode, & à l'air de ſon viſage; qu'elle lui ſoit complaiſante & de bonne humeur, & qu'elle évite toûjours de luy cauſer le moindre chagrin par aucune de ſes manieres d'agir, qu'elle ſoit toûjours bien propre & bien miſe, & d'une converſation agréable pour recevoir & entretenir les au-

tres Demoiselles qui viennent avec leurs Dames rendre visite à la sienne. Il faut aussi qu'elle sçache raccommoder les dentelles, & travailler en tapisserie pour s'occuper quand elle n'a rien à faire & empescher l'oisiveté ; car la faineantise est l'acchemineement à tous les défauts imaginables ; & c'est ce qu'une fille bien sage doit sur tout autres choses éviter. Comme ordinairement elle a l'oreille de la Dame, & que d'elle dépend souvent le repos & la tranquillité des autres Domestiques ; il faut qu'elle se sçache menager à leur égard, qu'elle ne flatte & ne dise rien contre eux qui leur puisse préjudicier, lorsqu'il ne s'agit que de bagatelles, & que l'interest de la Dame n'y est meslé que médiocrement. Et s'il arrive qu'ils ayent quelques differends entr'eux, ou qu'ils soient disgraciez, & qu'ils s'adressent à elle pour avoir leur grace, ou pour vuider & éteindre leurs differends, il faut qu'elle s'y employe

cha-

charitablement, & leur fasse rendre justice aux uns & aux autres, & ne souffre point que celuy qui a tort, l'emporte sur celuy qui a raison.

CHAPITRE IV.

De la Femme de Chambre.

LE principal devoir d'une Fille ou Femme de chambre, est d'être sage & honneste, & toûjours de la derniere propreté tant sur elle & dans ses ajustemens, que dans tout ce qu'elle est obligée de faire. Il faut qu'elle sçache peigner, coëffer, habiller est ajuster une Dame suivant le bon air & sa qualité. Elle doit avoir en compte le menu linge servant aux personnes du Seigneur & de la Dame, le sçavoir blanchir ou faire blanchir; comme aussi savonner & empeser toutes sortes de linges, gazes & dentelles: on luy donne encore le

le ſoin de toutes les hardes, habits, pierreriers, colliers, & de tous les uſtenciles ſervant à la toilette & ornemens de la Dame, deſquels elle doit tenir un memoire & en rendre bon compte. Il faut auſſi qu'elle ſçache coudre, racommoder les dentelles, ainſi que toutes les autres affaires concernant les ajuſtemens des femmes, & meſme faire de la tapiſſerie pour s'occuper dans les momens où elle ſe pourroit trouver inutile. Elle doit pareillement ſçavoir mettre une toillette, & l'arranger avec toute la propreté poſſible; bi n faire le lit & la chambre de la Dame, & avoir ſoin que tous les meubles ſoient toûjours nétoyez & rangez comme il faut. Son devoir eſt encore de ſçavoir bien noüer un ruban, chauſſer & déchauſſer la Dame, faire un remede & le donner avec adreſſe, faire un bain pour laver les pieds, & des paſtes pour décraſſer les mains. Elle doit auſſi connoiſtre & ſçavoir

voir acheter toutes sort s de nippes, comme linge, étoffes, dentelles, essences, eaux, pommades & autres choses nécéssaires & utiles pour le service & propreté de la Dame. En un mot, elle ne doit presque ignorer rien de tout ce qui regarde & concerne l'adresse, la bienséance & les divers ornemens du sexe. Quand la Demoiselle est malade, ou absente de la maison, elle doit accompagner la Dame par tout où elle la veut mener, & recevoir & entretenir les gens de la suite des Dames qui viennent pour la voir. Quoy-que dans cette qualité elle ait aussi l'oreille de la Dame, elle ne doit point s'en prévaloir, ny se rendre contraire ni flateuse envers les autres Domestiques: bien loin de cela, elle doit toûjours tâcher de l'adoucir lorsqu'elle est irritée contre quelqu'un d'eux, & de trouver quelque temperament dans ce qu'ils peuvent avoir fait de mal à propos, quand la chose n'est pas de

con-

consequence, & qu'elle ne touche ni à la noirceur d'ame ny à la friponnerie. Ce faisant une Fille de Chambre est aimée & cherie de tout le monde, chacun s'empresse à luy rendre service, & jamais elle ne sort d'une Maison que le Seigneur ou la Dame ne luy fasse quelque bien & ne l'établisse avantageusement pour le reste de sa vie.

CHAPITRE V.

Du Valet de Chambre.

ORdinairement le Valet de Chambre d'une Dame de qualité, est ou Tailleur pour femmes ou Tapissier; s'il est Tailleur, c'est pour avoir soin de faire & racommoder les habits de la Dame, & les mettre à la mode lors qu'ils n'y sont pas; & s'il est Tapissier, c'est pour travailler aux ameublemens, & en fai-

faire de neufs, ou rétablir les vieux quand il en eſt beſoin. Son devoir eſt avec cela d'aider à faire le lit & la chambre, d'y preparer du feu quand il en faut, & de reſſerrer & tenir tous les habits bien proprement. C'eſt auſſi luy qui tient la porte de la chambre, quand la Dame ſe leve ou ſe couche, afin qu'il n'entre perſonne ſans qu'elle en ſoit avertie, & qu'elle ne veüille bien les voir & leur parler. Il doit encore avoir ſoin de tenir des flambeaux preſts pour le ſoir, garnis de bougie pour la chambre, & de chandelle pour l'anti-chambre; & ſi l'on joue, de bien préparer les Tables, les Cartes & les Dez, afin d'en donner quand on en demande. Enfin il faut qu'il ſoit ſage & fidele, & qu'il ait beaucoup de diſcretion dans ce qu'il peut voir, ou entendre, ainſi que dans les commiſſions qu'on luy peut donner.

Quant au devoir des Pages, du Maiſtre d'Hoſtel, Officier, Cuiſinier,

nier ; Servante de Cuisine, Cocher, Postillon, Garçon de Cocher & Laquais de la Dame, c'est le mesme que dans la Maison du Seigneur, & chacun d'eux s'y reglera suivant son employ.

CHAPITRE. VI.

Devoir des personnes préposées pour le gouvernement & l'education des Enfans d'un semblable Seigneur & Dame, & de leurs Domestiques.

De la Gouvernante d'Enfans.

LE devoir & fonction d'une Gouvernante d'Enfans, est d'avoir bien soin de ceux dont on luy donne la direction dans la Maison d'un grand Seigneur. Elle doit les tenir toûjours bien proprement, avoir beaucoup de douceur & de complaisance pour eux, sans pourtant leur rien souf-

souffrir de bizarre ny de méchant; les corriger ſans aigreur, & ne leur donner jamais aucune idée d'une humeur fâcheuſe ny cruelle, puiſque c'eſt ce que les gens de qualité haïſſent le plus, & ce qui generalement doit eſtre abhorré de tout le monde. Elle doit encore, & préférablement à toute autre choſe, prendre garde & empeſcher qu'ils ne crient trop la nuit ou le jour, ni qu'ils faſſent des efforts, de crainte que cela ne leur faſſe venir des deſcentes, ou ne leur cauſe quelqu'autre incommodité dont ils ſe reſſentent toute leur vie, & dont bien ſouvent on ne ſçait pas la veritable cauſe. Elle doit pareillement leur donner à boire lorſqu'ils en demandent, & qu'elle juge que cela ne leur peut faire aucun mal, leur donner à manger, & les coucher & lever à leurs heures reglées & ordinaires; prendre garde qu'ils ne s'échauffent en courant trop le long de la journée, ny qu'ils s'approchent trop prés

du feu, de peur qu'ils ne tombent dedans, ou qu'ils ne brûlent leurs habits ou autres veſtemens. Elle doit auſſi leur apprendre à prier Dieu, & à faire le Signe du Chrétien dés leur âge le plus tendre, empeſcher qu'ils ne ſe battent, & ne contractent aucune inimitié les uns avec les autres, car c'eſt un venin qui ſouvent ne ſe peut oſter, & dont les effets ſont trés-dangereux dans la ſuite; les mener à la Meſſe les Feſtes & les Dimanches ſi toſt qu'ils y peuvent aller, & ne leur donner en tout que de bons & ſalutaires exemples. Il eſt encore de ſon devoir de tenir leurs Chambres bien propres, de bien faire leurs lits, bien nétoyer leurs bas & leurs ſouliers. Enfin d'avoir bien ſoin de toutes leurs hardes, linges & habits, afin qu'il ne s'en perde rien, & de pouvoir en rendre compte toutes fois & quantes que le Seigneur ou la Dame le ſouhaite.

CHA-

CHAPITRE VII.

De la Nourrice.

LE devoir d'une Nourrice eſt d'avoir bien ſoin de ſon Enfant, le tenir toûjouts bien propre en linge, & ne luy point donner de couches relavées; ne le point laiſſer crier ny la nuit ny le jour faute de luy donner à têter, luy faire ſa boüillie ſoir & matin ſi-toſt qu'il eſt remué, & ſi-toſt qu'il commence à ſommeiller le porter coucher. Il faut que la Nourrice pour entretenir ſon lait, déjeune le matin & goûte l'aprés-diſnée, qu'elle boive peu de vin à ſes repas, & qu'elle s'abſtienne de voir ſon mari pendant ſa nourriture. Il faut d'ailleurs qu'elle ſoit toûjours gaillarde, joyeuſe & de bonne humeur, & qu'elle chante & rie ſans ceſſe pour amuſer & divertir l'En-

fant. Quand elle le remuë, il faut qu'elle prenne garde aussi qu'il ne soit trop au large; ny trop serré, ny que les épingles qui sont autour de luy ne le puissent piquer, & quand elle se couche, que ce soit adroitement, afin qu'il ne coure aucun risque de se blesser, & ne se trouve incommodé d'aucune autre maniere. Voilà à peu prés tout ce qui regarde son devoir, & les choses ausquelles il faut qu'elle s'applique, quand elle veut qu'on l'aime, & qu'on dise que c'est une bonne Nourrice. En luy donnant l'enfant, on luy met entre les mains sa layette qui consiste en tout ce dont il peut avoir besoin suivant sa qualité & la bassesse de son âge. Quand il est un peu plus grand, on luy donne d'autres hardes & d'autre linge à proportion, & c'est dont la Nourrice doit avoir bien soin pour en rendre bon compte quand on les luy demande:

Souvent on luy donne aussi une ser-

ſervante pour bercer l'Enfant ; & pour luy aller querir toutes les choſes dont elle peut avoir beſoin.

CHAPITRE VIII.

Du Gouverneur ou Precepteur d'Enfans.

JE mets ces deux Charges enſemble à cauſe de leur connexité, & pour éviter les redites ſuperfluës. Si l'on doit eſtre exact à faire un bon choix de chaque Domeſtique en particulier; on doit l'eſtre encore bien plus quand il s'agit de donner un Precepteur ou Gouverneur à des Enfans. Et ſi le moyen de maintenir ou perdre les Maiſons peut proceder & venir, comme nous avons déja dit, des Intendans & des Secretaires, & de leur bonne ou mauvaiſe conduite, on peut voir clairement qu'elle arrive quelquefois plus malheureuſe-

ment par les mauvaiſes impreſſions que les Gouverneurs ou Precepteurs peuvent donner aux Enfans. Les bonnes mœurs empeſchent la diſſipation de leurs bien ; les mauvaiſes au contraire les portent à la prodigalité, à la débauche, au crime & à l'impieté. La comparaiſon des jeunes arbres aux Enfans ſe trouve juſte. Les jeunes arbres entez de mauvaiſes greffes produiſent de mauvais fruits;& au contraire une bonne greffe ſur un ſauvageon donne de bon fruit. Les Gouverneurs & Precepteurs ſont comme les Argriculteurs des Enfans jeunes ſauvageons ; quand ils ſont bien entez de bons exemples & des maximes de prudence & de probité, ils ne peuvent produire que des actions honneſtes. C'eſt en quoy on remarque de quelle importance il eſt aux parens d'avoir un homme tel qu'ils ſouhaiteroient que leurs enfans fuſſent ; comme il eſt certain qu'un pere ſouhaite que ſes enfans ſoient des en-

enfans d'honneur, de ſageſſe & de probité, il faut qu'un Precepteur les y ſçache former: & pour cet effet il doit eſtre ſçavant, grave, prudent & d'un âge avancé pour mieux leur imprimer de la crainte & du reſpect. Son principal devoir eſt de leur apprendre la Loy & les Maximes de la Religion, les faire tenir dans nne grande propreté, leur faire concevoir par des exemples touchans la ſatisfaction qu'il y a de vivre dans la probité & dans la vertu; la grande miſere & les malheurs qui ſuivent le vice, leur apprendre l'Hiſtoire Sainte, & leur faire connoiſtre & lire les autres bons Livres. Il faut que dans leur bas âge, & lorſqu'ils apprennent à lire & à écrire, qu'il ait ſoin de leur faire étudier les leçons que les Maîtres leur donnent, afin qu'ils profitent & ne perdent point un temps qui ne peut eſtre employé qu'à cela; qu'il les faſſe prier Dieu ſoir & matin, & leur aprenne là-deſſus tout ce qu'il eſt né-

ceſſaire qu'ils ſçachent; qu'il les mene à la Meſſe & aux autres Offices Divins les Feſtes & les Dimanches, & qu'il ne les quitte pas d'un moment pour eſtre toûjours témoin de leurs actions. Il doit auſſi regler leurs heures pour les repas & pour le dormir, leur défendre la frequentation des perſonnes mal élevées, leur remplir toûjonrs l'idée de quelque nouvelle inſtruction, ne leur paroiſtre jamais que dans une grande égalité d'eſprit, ſans trouble, toûjours paiſible & grave, ne les accoûtumer jamais à aucun mauvais traittement; Et pour le dire en un mot, il doit les tenir toûjours dans la plus étroite diſcipline des bonnes mœurs, juſques à ce que ces jeunes ſauvageons ayent fait leurs branches de leurs greffes; c'eſt-à-dire, juſques à ce qu'ils ſe ſoient ſi bien accoûtumez à la vertu qu'ils ne puiſſent plus vivre où elle n'eſt pas.

CHA-

CHAPITRE IX.

Du Valet de Chambre des Enfans, lorſqu'ils ſont ſous la direction d'un Gouverneur ou Precepteur.

SON devoir eſt d'avoir bien ſoin de toutes leurs hardes, comme habits, linge, bas, ſouliers, chapeaux & autres qu'il a en ſa diſpoſition; les bien nétoyer, & les racommoder, lorſqu'il y a quelque choſe de rompu. Les coucher le ſoir & les lever le matin aux heures preſcrites, & tenir toûjours leurs Chambres bien propres & bien rangées, les peigner, & leur aller querir tout ce qui leur eſt néceſſaire, les ſuivre par tout où ils vont, prendre garde qu'ils ne tombent, ou ne ſe faſſent aucun autre mal, les empeſcher de rien faire d'indecent, & dire aucunes choſes groſſieres ny deshonneſtes les

mener au College, & les aller requerir, & avertir le Gouverneur de tout ce qu'ils peuvent faire de mal en ſon abſence, afin qu'il leur en faſſe les reprimandes qu'il jugera à propos, pour les en corriger.

CHAPITRE X.

De la Maiſon ou Château d'un grand Seigneur à la Campagne, & des Officiers & autres Domeſtiques qui luy ſont néceſſaires.

IL faut pour conſerver l'ordre dans un Château ou Maiſon de campagne; qu'un grand Seigneur y ait toûjours

Un Capitaine de Château,
Un Concierge,
Un Capitaine de Chaſſes,
Deux Gardes-Chaſſe, & un Chaſſeur,
Un Receveur,

Un

Un Maiſtre-Valet,
Une Ménagere,
Une Servante de la Ménagere,
Un berger,
Et un Vacher.

Tous leſquels Officiers & Domeſtiques ſe payent ſuivant les païs & la magnificence du Seigneur. Quant à leur devoir le voici, à les reprendre chacun dans l'ordre cy-deſſus.

Du Capitaine de Château.

UN Capitaine de Château chez de certains médiocres Seigneurs eſt auſſi quelquefois Capitaine des Chaſſes, & chez d'autres plus grands, chaque poſte a ſon Officier. Dans d'autres Maiſons, ſans parler de la qualité du Maiſtre, le Concierge prend ſouvent ces trois qualitez enſemble; & c'eſt de ce dernier dont je veux icy décrire le devoir plus particulierement, comme eſtant celuy dont on ſe ſert le plus à preſent.

En

En premier lieu, comme Capitaine du Château, il doit prendre bien garde que tous les gens qui ſont dans la Maiſon faſſent bien ce qu'ils ſont obligez de faire chacun en particulier, leur bien donner ſes ordres, & les leur faire ponctuellement executer. Comme Capitaine des Chaſſes, il faut qu'il ait ſoin de la Chaſſe, & prenne garde que le gibier ne ſoit point détruit ny effarouché par les Païſans, ny par les Seigneurs & les gens des Châteaux & Terres circonvoiſines. En cette meſme qualité il doit auſſi empeſcher que les Foreſts & autres Bois ne ſoient dégradez, & prendre garde de meſme aux Etangs & Rivieres dépendants de ladite Terre, afin que perſonne ne s'ingere d'y peſcher ſans permiſſion, & avec des harnois prohibez. Et comme Concierge il doit avoir ſoin de tous les meubles qui luy ſont mis entre les mains, & s'appliquer à ce que la Maiſon ſoit toûjours bien propre, bien

bien entretenuë ; & ne manque point des reparations qui luy ſont néceſſaires ; veiller à ce que le Jardinier ait bien ſoin des parterres, fontaines, baſſins, bois, paliſſades & autres ornemens du parc & des jardins ; de bien fumer, tailler & labourer les arbres fruitiers, & qu'il ne manque point d'envoyer des fruits & des légumes ſuivant qu'il luy eſt ordonné au logis, où le Seigneur fait ſa demeure ordinaire. Souvent cet Employ ſe donné à un vieux Gentilhomme, Maiſtre d'Hoſtel, ou Valet de Chambre, pour leur tenir lieu de recompenſe.

Du Maiſtre-Valet.

DANS cés Châteaux de campagne ſouvent il y a auſſi un Maitre-Valet pour commander aux autres, & veiler à ce qu'ils s'acquitent tous bien de leur devoir, & que les Chartiers ayent bien ſoin de panſer leurs chevaux. C'eſt à luy à les em-

employer aux champs, au bois, au labourage, à faire faire, & recueillir les moissons dans le temps, faire faire les foins, & avoir soin des prairies, bien faire fumer les terres qui se peuvent fumer avant que de les labourer, leur donner aprés, toutes les façons nécessaires, bien faire semer les bleds, & que chacun ne manque de rien suivant son espece. Il faut aussi qu'au lieu ou en l'absence du Concierge qu'il ait soin du Colombier; qu'il prenne garde qu'il ny entre ni rats, ni belettes, ni autres bestes puantes qui mangent les œufs & les pigeonneaux, & épouvantent les pigeons; car c'est souvent ce qui ruïne le Colombier. Il faut aussi qu'il ait soin de le bien faire nétoyer tous les mois afin que les pigeons s'y plaisent, & qu'ils n'aillent point chercher giste ailleurs. Il doit encore en l'absence du Concierge, avoir soin des vignes, s'il y en a, leur faire donner toutes les façons convenables,

&

& dans les saisons requises, faire faire vendange, entonner & serrer le vin dans les caves ou autres lieux destinez pour cela. Il doit pareillement prendre soin des foins, pailles & grains qui sont dans la Maison, les faire battre, serrer & remuer souvent, de peur qu'ils ne se gâtent; distribuer le foin, la paille & l'avoine, & prendre garde qu'il ne s'en fasse aucun dégast dans les écuries par les Chartiers & autres Domestiques.

Des Gardes-Chasse.

DANS ces sortes de Maisons il y a aussi quelquefois des Gardes-Chasse & Garenniers, dont le devoir est de bien nétoyer les Garennes, de bestes puantes, & de sçavoir bien composer les âpats, & tendre les pieges pour les prendre. Il faut aussi qu'ils ayent bien soin de la Chasse & qu'ils sçachent bien tirer; afin de pouvoir envoyer du gibier quand

on leur en demande. Il eſt encore de leur devoir de prendre garde aux bois & taillis, empeſcher que perſonne n'y mene aucun beſtiaux paître, veiller de meſme aux Etangs & Rivieres, afin que perſonne n'y peſche; & s'ils y trouvent quelqu'un, en avertir auſſi-tôt leur Capitaine, & luy en faire un fidele raport, pour qu'ils ſoient punis par amande ou autrement ſuivant le délit.

Du Chaſſeur.

CHEZ ces meſmes perſonnes de qualité il y a encore quelquefois un Chaſſeur, dont l'employ & le devoir ſe connoiſſent aſſez, ſans qu'il ſoit beſoin de l'expliquer davantage. En un mot, il n'eſt obligé à rien qu'à bien tirer, & à fournir du gibier à proportion qu'il eſt néceſſaire pour l'ordinaire du Seigneur, ou pour régaler les perſonnes qui luy viennent rendre viſite. Il doit auſſi

bien

bien ſçavoir dreſſer les chiens tant couchans, courans, qu'autres pour le plaiſir du Seigneur ou de ſes amis, & conſerver toûjours le gibier de quelque canton, pour les y mener ſe divertir lorſqu'il leur en prend envie.

De la Ménagere ou Femme de charge du Château.

LE devoir de cette femme eſt d'appreſter à manger, & d'avoir ſous la clef tout ce qui concerne la nourriture des Domeſtiques. Elle a le ſoin d'envoier le bled au moulin, de faire du pain, & de leur délivrer le vin ou boiſſon ſuivant qu'il eſt ordonné; comme auſſi de prendre garde au linge, vaiſſelle & baterie ſervant à la Maiſon, comme draps, nappes & ſerviettes pour en donner à ceux à qui il en faut donner. Elle doit auſſi faire la leſſive, & blanchir le linge lorſqu'il en eſt beſoin, afin que les Valets ſe tiennent propre-

 ment.

ment. Avoir ſoin de toute la baſſe-cour, bien traire les vaches ſoir & matin, & à midy quand elles ont nouvellement veſlé, & qu'elles abondent extraordinairement en lait, prendre garde aux veaux & les bien faire têter lorſqu'ils en ont beſoin, battre le beurre toutes les ſemaines, afin qu'il ſoit bon, & que la crême ne ſente point le vieux pour en envoyer au Seigneur du Château; puis du lait écrêmé en faire des fromages, les faire ſécher & affiner pour en donner aux Valets le long de l'année, & ſur tout le Carême, & autres jours maigres, & en envoyer quelquefois au logis. Il faut auſſi qu'elle ait bien ſoin de lever & amaſſer les œus des poules, des oyes, des cannes & des poules d'Inde, & ne point manquer à les mettre couver en temps & ſaiſon, prendre bien garde aux petits en provenans, afin d'en élever une grande quantité pour en envoyer au Seigneur lorſqu'il en demande. Elle doit

doit encore soigneusement donner à boire & à manger aux truyes, afin qu'elles nourrissent bien leurs petits cochons de lait ; & quand ils sont grands, & que l'on veut les engraisser, les apâter comme il faut, soit de grain ou de gland, qui pour cet effet doit estre ramassé dans la Maison: les fairs tuer, saller, en conserver les jambons & ce qu'il faut de lard pour l'usage de la Maison du Seigneur, & consumer le reste dans la nourriture de ses Domestiques de campagne.

De la Servante du Château.

LE devoir de la Servante du Château, est d'avoir soin d'aider à apprester à manger aux Valets lorsqu'ils vont & reviennent des champs, afin que cela soit toûjours prest dans les heures nécessaires; & qu'ils ne perdent point de temps inutilement. Elle doit encore faire les lits & les

chambres, & tenir le tout bien propre; & lorſqu'elle n'a plus rien à faire dans le logis, il faut que de même elle aide à la Ménagere à faire tout ce qui eſt de ſon devoir, tant dans la baſſe-cour qu'ailleurs.

Du Berger.

IL faut en Eté que le Berger ſe leve toûjours de grand matin, qu'il mene ſon Troupeau à la fraîche roſée, & qu'il ait ſoin de le conduire dans les bons endroits & pâturages; qu'il ait un bon chien pour bien ramener ſes moutons, lorſqu'ils vont dans les bleds ou dans quelque autre heritage défendu; qu'il ſoit toûjours actif & vigilant, & prenne bien garde au loup dans la rive des bois; qu'il ait ſoin d'avoir toûjours de bons beliers pour couvrir ſes brebis, & lorſque quelqu'une veut faire ſon agneau, il faut qu'il ſçache luy aider à agneler, qu'il prenne garde qu'elle ne

ne tuë point ſon agneau, ou ne luy faſſe mal, & qu'il le rapporte au logis lorſqu'il ſe retire; il doit auſſi leur faire ou faire faire de bonne litiere, & les bien affourrer de paille, de foin, ou d'autres fourrages en temps d'Hiver; & pour empeſcher & oſter le venin de ſa bergerie, enterrer un crapaut tout vif au milieu. S'il y a quelque brebis malade de quelque dangereuſe maladie, il doit d'abord l'oſter de ſon Troupeau, de peur qu'elle ne le gaſte, & la panſer & démicamenter ſuivant qu'elle en a beſoin.

Du Vacher.

IL faut auſſi que le Vacher ſoit toûjours matineux, qu'il faſſe tirer ſes Vaches & les mene enſuite aux champs, avec les couchons, poulains & bourriques, s'il y en a, qu'il prenne bien garde qu'ils ne ſe faſſent mal les uns aux autres, & qu'ils n'aillent dans les bleds ny autres biens & heri-

heritages défendus, les ramener le ſoir dans l'écurie, leur donner à manger lorſqu'ils en ont beſoin, leur faire de bonne litiere pour faire du fumier pour amander les terres dépendantes du Château; prendre bien garde aux vaches qui ſont pleines & preſtes à veſler; ne leur point donner de coups qui puiſſent leur faire mal, les ramener à la Maiſon lorſqu'il les voit prêtes à mettre bas, & avoir bien ſoin des veaux, & les faire têter à leurs heures, ſur tout avant que de remener les vaches aux champs.

Du Fermier ou Receveur.

LOrſqu'un Receveur ou Fermier ſe charge du Domaine d'une Terre; il doit s'appliquer particulierement à connoiſtre de point en point la valeur & le revenu, ainſi que les droits Seigneuriaux y attribuez, afin de ne ſe point oberer comme beaucoup d'autres qui ſouvent,

faute

faute de conduite & par ignorance, ſe perdent dans de pareilles receptes au lieu d'y faire quelque profit : il doit donc pour cet effet prendre garde que les Fermiers meublent bien leurs Fermes de chevaux, bœufs, moutons & de toutes ſortes de volailles ; que les terres ſoient bien labourées, cultivées & enſemencées de toutes ſortes de grains ; prendre garde qu'il n'en demeure en friche, & que l'on en fume tous les ans la quantité portée par le Bail. Il doit de meſme avoir ſoin que les Etangs, peſchoirs, bois & prez ſoient bien entretenus, faire exploiter les bois en couppe dans les ſaiſons convenables ; empêcher qu'il ne ſe faſſe aucune dégradation ; prendre garde que les Garennes ſoient bien peuplées de hazes, & avoir ſoin de faire tenir les plaids ſuivant la coûtume pour le Papier Terrier, afin que chacun apporte & vienne payer les droits qu'il doit par iceluy. Il faut encore qu'il prenne ſoin

d'avoir de bons Valets, Chartiers & Laboureurs, Berger, Vacher & Servantes, & leur montrer à tous à faire leur devoir, afin que dans sa Ferme, il puisse trouver son compte, & que son Maistre & ses gens payez, il luy reste ce qu'il faut pour ses peines & façons.

LIVRE

LIVRE TROISIÉME.

MANIERES DE REGLER d'autres Maisons de moindre consequence, comme pour un homme de qualité, Etranger, Gentilhomme de Province, ou autres gens sans famille, qui veulent tenir uu petit Train à Paris.

CHAPITRE PREMIER.

JE passe d'abord à ces sortes de Maisons-là, quoy-qu'il y en ait beaucoup dont on pourroit encore parler icy, & qui aprochent en quelque façon de celle du Seigneur & de la Dame ci-dessus, comme Presidens, Maistres des Requestes, Conseillers, d'Etat, intendans, gros Partisans, & autres qui font belle figure parmy

le monde; mais comme la moindre régularité de vivre, revient toûjours à celle dont nous venons d'établir les regles; les autres Maîtres & Maîtresses s'en pourront faire un modéle, & regler leurs dépenses à proportion de leurs revenus, & du nombre de gens qu'ils souhaiteront avoir. De la même maniere leurs Officiers & autres gens s'instruiront aussi de leur devoir, chacun suivant son état & employ; ainsi nous n'en dirons rien davantage, & nous nous arrêterons seulement au Chapitre que nous nous sommes proposez.

L'Equipage d'un homme de qualité étranger, Gentilhomme de Province, ou autre, comme nous avons déja dit, doit estre composé,

D'un Valet de Chambre, qui peut aussi servir de Maistre d'Hostel, & d'Officier.

D'une Femme de Charge, en cas que le Valet de Chambre ne se mesle point de la dépense ny de l'Office,

D'un

D'un Cuisinier, ou plûtost d'une Cuisiniere,

D'un Cocher,

De deux Laquais,

Et de deux chevaux de carosse;

Ce qui fait en comptant le Maître, la quantité de huit bouches, dont la dépense se doit regeler ainsi qu'il s'ensuit, pour peu qu'on aime à paroître sur un pied un peu honneste.

Pour le Maistre & pour chacun de ses Domestiques, il faut au moins une livre & demie de grosse viande par jour, qui font la quantité de douze livres, lesquelles à raison de cinq sous la livre font la somme de trois livres.

cy 3.l. 3.s.

De ces grosses viandes le Cuisinier ou la Cuisiniere en doit prendre & déguiser pour changer & faire tous les jours quelque petite entrée. Quant à la grosse piece pour souper, il en faut changer aussi tous les jours, s'il se peut, & donner aujourd'huy une éclange, demain un alloyau, tantost une

une longe de veau, tantôt quelque autre chose, & le tout suivant le tems & la saison : toutes lesquelles viandes se servent à la table du Maistre; & s'il veut manger quelque chose de la rotisserie, il l'ordonne; & pour plus grand ménage on va pour cet effet à la Vallée.

Ce qui coûte en viande les jours gras, ne va pas à davantage les jours maigres, pour les légumes & autres denrées, & le tout du fort au foible peut se monter à un écu ou trois livres dix sous par jour. cy 3. l. 10. s.

Il faut aussi pour trois sous de pain à chaque personne, y compris celuy des potages; ce qui fait par jour pour le Maistre & ses Six Domestiques vingt & un sols cy 1. l. 1. s.

Pour le vin des Domestiques il se comprend & se donne ordinairement parmy leurs gages, ainsi il est inutile d'en parler.

Quant à celuy de la Table du Maître il peut aller à une pinte par jour ou

ou environ, pour laquelle on ne peut moins compter que huit ſous. cy 8. ſ.

Et pour le ſel, poivre, muſcade, cloux, herbes pour mettre au pot, ſalades, racines, & autres légumes, vinaigre, verjus, chandeles, bois de corde, cotterets, fagots, & charbon, tant pour la chambre que pour la cuiſine, on ne peut moins mettre auſſi que quarante ſous par jour. cy 40. ſ.

Voilà où peut aller la dépenſe de bouche d'une ſemblable Maiſon; ce qui fait par jour la ſomme de ſix livres ſeize ſous. cy 6. l. 16: ſ.

Quant à celle du logement, des meubles, baterie de cuiſine, linge de table & de cuiſine, ces ſortes de Meſſieurs-la logent le plus ſouvent en Maiſon garnie, où par leur marché on doit les fournir de tout; laquelle dépenſe, compris leur appartement pour eux & pour leurs gens, cuiſine, remiſe de caroſſe & écurie, peut aller à quatre-vingts ou quatre-vingts-

vingts-dix livres par mois ; ce qui fait par jour un écu ou environ. cy 3 l.

Pour la nourriture & entretien de deux chevaux de caroſſe, il faut par jours trois bottes de foin de quinze ſous, deux bottes de paille de trois ſous ; & deux boiſſeaux d'avoine de dix-huit ſous ; ce qui fait par jour trente-ſix ſous. cy 1. l. 16. ſ.

Pour le Mareſchal & l'entretien des fers deſdits chevaux, deux ſous par jour pour chaque cheval. cy 2. ſ.

Pour le Borrelier & l'entretien des harnois, deux ſous par jour. cy 2. ſ.

Pour le Charron & l'entretien des roües du caroſſe, cent francs par an, y compris les fournitures deſdites roües ; ce qui revient à cinq ſous par jour ou environ. cy 5. ſ.

Et pour le blanchiſſage de toute la maiſon, à raiſon de ſept livres dix ſous par mois fait par jour cinq ſous.

Plus pour les gages & le vin d'un Valet de Chambre ſervant de Maî-

tre d'Hoſtel & d'Officier, cent écus par an ; & s'il ne ſert qu'à la Chambre, deux cens cinquante livres. cy 250.l.

Pour les gages & le vin de la Cuiſiniere, quatre-vingts-dix livres auſſi par an. cy 90.l.

Pour les gages & le vin du Cocher, cent quatre-vingts livres. cy 180.l.

Pour les gages & le vin des deux Laquais, à raiſon de cent vingt livres chacun, ſont par an pour les deux, deux cens quarante livres, ſur quoy ils doivent s'entretenir de tout, hormis de la caſaque. cy 240.l.

Voilà à peu prés à quoy ſe peut montrer toute la ſuſdite dépenſe ; ce qui fait par mois la ſomme de quatre cens huit livres, & par an celle de quatre mille huit cens quatre-vingts-dix-neuf livres. cy 4899.l.

Quant à l'achat des deux chevaux & du caroſſe, cela peut aller une fois payé, ſçavoir,

Pour un petit caroſſe coupé cinq

cens

cens livres, peu plus ou peu moins.
cy 500 l.

Et pour deux moyens chevaux qu'on appelle à deux mains, six à sept cens francs. cy 700. l.

CHAPITRE II.

Autre Maniere de vivre pour ceux qui ne veulent avoir aucun embaras de ménage.

PLUSIEURS Messieurs pour s'exemter de tout embaras se mettent en pension, ou vont manger à l'Auberge, donnent l'argent à dépenser à leurs gens, & ne se servent que d'un carosse de rimise; laquelle dépense peut aller par an: sçavoir,

Pour un Valet de Chambre à raison de vingt-cinq sous par jour pour sa nourriture, & cinquante écus de gages, font par mois trente-sept livres dix sous, & par an quatre cens cinquante sept livres dix sous. cy
457. 10. s.

Plus

Plus pour la nourriture de deux Laquais, à raiſon de ſeize ſous chacun par jour, & pour leurs gages de quatre-vingt-dix livres auſſi pour chacun par an, cinq cens quatre-vingts-cïnq livres douze ſous. cy 585. l. 12. ſ.

Quant au Maiſtre il peut dépenſer tant pour ſa chambre garnie, que pour le logement de ſes gens, & pour ſa penſion & nourriture un écu par jour, qui fait par an la ſomme de mille quatre-vingts-dix-huit livres. cy 1098. l.

Et pour le caroſſe de remiſe, à raiſon de vingt piſtoles par mois, fait par an la ſomme de deux mille quatre cens livres. cy 2400. l.

Ainſi toute la dépenſe d'une perſonne qui veut ſe gouverner de la ſorte, peut aller par mois à la ſomme de quatre cens ſix livres onze ſous huit deniers, & par an à celle de quatre mille huit cens ſoixante & dix-neuf livres. cy 4879. l.

Devoir & Obligation des Domestiques servans à de moins grands Seigneurs, Gens d'affaires Bourgeois & autres.

QUOY-QUE nous ayons dit cy-devant en parlant des Maisons qui pouvoient approcher de celle du grand Seigneur, que dans l'œconomie qu'on y doit garder, on n'avoit qu'à s'y servir des mêmes preceptes, & que les Domestiques s'y instruiroient aussi de leur devoir: néanmoins, comme assez souvent il s'y rencontre une grande difference entre les emplois des uns & des autres, j'ay jugé qu'il ne seroit point inutile icy de dire aussi quelque chose de leur devoir, ainsi que de celuy de ceux contenus dans la suite de ce Livre.

De l'Intendant, du Maiſtre d'Hoſtel, & du Valet de Chambre.

APRES avoir fait la Maiſon d'un grand Seigneur, & parlé des gens qui luy ſont utiles & néceſſaires, nous reviendrons à celles des perſonnes qui ſont bien de meſme qualité; mais qui n'ont pas tant de revenus, & qui par conſequent ne veulent pas avoir tant de monde. Or donc avec ceux-cy, l'Intendant fait ſouvent & preſque toûjours la charge de Secretaire & d'Homme d'affaires; & pour s'en bien acquiter, il faut qu'il obſerve de point en point les mêmes devoirs, & prenne les mêmes ſoins qu'il eſt cy-devant marqué pour ces ſortes d'Officiers dans la Maiſon du grand Seigneur. De même le Valet de Chambre fait auſſi la Charge de Maiſtre d'Hoſtel, & celle d'Officier; & comme eſtant ainſi a-

prés le Maiſtre, le Chef de la Maiſon, il doit commander à tous les autres Domeſtiques, & avoir un pouvoir abſolu ſur toutes les choſes generalement quelconques concernant les affaires & intereſts de la Maiſon. Il faut pour ſe bien acquiter de cet employ, qu'il ſçache bien regler une Maiſon, & ordonner à chacun ce qu'il faut pour ſa nourriture, ſuivant ou approchant de ce qu'il en eſt dit cy-devant dans celle du grand Seigneur. Il faut de meſme qu'il regle le vin à ceux qui en doivent avoir, & s'il n'y a point de vin au logis le leur donner en argent, ainſi que cela ſe partique en beaucoup d'endroits: il doit auſſi veiller à la conduite des gens de livrées, mettre dehors ceux qui ne font pas leur devoir, & lorſqu'ils manquent à quelque choſe de moindre conſequence, les en châtier par leur retrancher leur vin pendant quelque temps, ou quelque choſe ſur leurs gages; car cela leur eſt plus ſenſible,

ſible, & les corrige plûtôt, que la main-miſe, ny tout ce qu'on leur pourroit faire & dire d'ailleurs. Dans beaucoup de Maiſons ſouvent le Maiſtre d'Hoſtel fait encore la charge d'Officier, parce qu'on luy donne ſous luy une femme de Charge qui a ſoin du linge & de la vaiſſelle, de diſtribuer aux gens tout ce qui leur eſt ordonné, & de fournir au Cuiſinier ou la à Cuiſiniere tout ce qui leur eſt néceſſaire pour apreſtes à manger. Cet homme doit eſtre honneſte, fidele, craignant Dieu, point yvrogne, & cherchant par tout à faire le profit de ſon Maiſtre ou de ſa Maîtreſſe. Il faut qu'il tienne bon compte de l'argent qu'on luy met entre les mains pour la dépenſe de la Maiſon, qu'il écrive tout & n'oublie rien, qu'il faſſe un état tous les mois de ſa dépenſe & des emplois qu'il en a fait pour d'autres affaires particulieres, qu'il faſſe arreſter ſa feüille de tous les jours le ſoir ou le matin par ſon

Maiſtre ou ſa Maiſtreſſe, ou bien par l'Intendent, s'il eſt dans la Maiſon, & tous les Samedis faire voir ſa ſemaine, afin que tous les mois il en faſſe un état ; ainſi le Maiſtre au bout de l'an voit poſitivement ce qu'il a dépenſé, & ſe regle par-là ſuivant ſon revenu. Dans beaucoup de Semblables Maiſons, les Maiſtres & Maîtreſſes veulent payer eux-mêmes le Boulanger, le Boucher, le Rotiſſeur, le Chandelier, l'Epicier, le bois, le charbon, le foin, la paille & l'avoine, & tous les Ouvriers ſervans à la Maiſon ; enfin des groſſes ſommes ils en font ſouvent leur affaire : cela n'empeſche pas que le Maiſtre d'Hoſtel n'écrive tout cela, qu'il n'en doive tenir un état, & s'appliquer à ſçavoir bien regler leurs Memoires. Il faut auſſi qu'il ſe connnoiſſe bien en viande, & prenne le ſoin d'aller à la Boucherie, à la Rotiſſerie, à la Vallée, & les jours maigres au Marché pour acheter du poiſſon & autres choſes né-

nécessaires, ausquelles il doit aussi se bien connoistre, & avoit soin toûjours de faire resserrer les viandes du disner & du souper qui peuvent servir à faire des entrées. Comme ayant un plein pouvoir sur tous les autres Domestiques, il doit leur commander de bien servir leur Maistre ou Maistresse; & s'il arrive quelques differends entr'eux, rendre justice à qui il appartient: il faut aussi qu'il leur enjoigne & tienne rigidement la main à ce qu'ils prient bien Dieu soir & matin, qu'ils ne perdent point la Messe les Festes & Dimanches, & ne manquent pas à s'approcher des Sacremens au moins dans les temps que l'Eglise l'ordonne précisément. Il doit encore avoir soin des chevaux & des gens qui servent à l'Ecurie, les faire bien panser & donner l'ordinaire à leurs heures reglées; ne point souffrir qu'il se fasse aucun dégast du foin ny de l'avoine, & donner le tout en compte au Cocher ou

à quelqu'autre, afin de luy en rendre un compte exact, ainsi que de tous les ustenciles servans à l'Ecurie, & avoir toûjours un soin particulier à ce que les harnois & autres équipages soient toûjours bien propres & bien nets, & qu'il n'y manque rien. Tout cela étant bien executé, le Maistre & la Maistresse ne peuvent manquer d'être bien servis, & de voir regner par toute leur maison la douceur & la tranquillité. Messieurs les Gens de Robe, comme Précidens, Maîtres des Requestes, Conseillers & autres ont la plûpart chez eux un homme qui leur sert de Secretaire & d'Homme d'affaires, & un autre qui leur sert pareillement de Valet de Chambre, d'Officier & de Maistre d'Hostel. Pour se bien acquiter de leur devoir dans tous ces emplois-là, il faut qu'ils sçachent & executent tout ce qui est cy-devant marqué dans chacun d'iceux en particulier, parce que c'est à peu prés la même chose & le même pouvoir.

De la Demoiselle suivante, ou Fille de Chambre.

DANS la plûpart des Maisons de Noblesse, Gens de Robe, Partisans, & Bourgeois, il y a aussi des Demoiselles ou Filles de Chambre qui ont presque tout le Gouvernement. Elles ont en premier lieu soin des hardes de leurs Maistres & Maîtresses, ainsi que de leur linge, qu'elles doivent sçavoir blanchir ou faire blanchir, il faut aussi qu'elles sçachent coëfer, peigner, & habiller leurs Maistresses, coudre & racommoder leurs dentelles : elles doivent encore avoir soin des enfans s'il y en a, & prendre garde à tout le linge de la maison, comme draps, nappes, serviettes, tabliers, torchons, nappes de cuisine & autres, & en faire tous les jours la distribution à ceux à qui il la faut faire, leur

donner en compte, & le retirer de mesme; & lorsqu'il y en a de perdu le dire à leurs Maistres & Maistresses, afin qu'elles en soient déchargées. Quand il n'y a point de Maistre d'Hostel, elles ont ordinairement les clefs des provisions, comme le sel, le poivre, le clou, la muscade, le sucre, la chandelle & autres choses qui s'enferment, pour en faire la distrubution suivant les ordres qu'on leur en donne, afin qu'elles en rendent compte, & qu'il ne s'en employe point mal à propos: & quand il n'y a point de Femme de Charge, il faut qu'elles sçachent acheter & se connoissent en viande, poisson, légumes & autres choses nécessaires pour la bouche. Il est encore de leur devoir de sçavoir bien faire le lit & la chambre de leurs Maistresses, leur aprester & donner un remede lorsqu'elles en ont besoin, & ne pas manquer de leur rendre compte de tout ce qui se passe dans leurs maisons, sans pourtant cher-

cher

cher à porter aucun préjudice aux autres Domeſtiques, ſans quelque raiſon particuliere & de conſéquence.

De la Femme de Charge.

LE devoir & fonction d'une Femme de Charge eſt de prendre en compte tout le gros linge de la Maiſon, où on la reçoit en cette qualité: ſçavoir, les draps tant pour le Maiſtre & la Maiſtreſſe, que pour le commun, le linge de table, nappes, ſerviettttes, tant fines que groſſes, tabliers & torchons, & le donner de meſme aux Hommes & Femmes de Chambre, aux Officiers & Cuiſiniers, & en raportant le ſale leur en donner de blanc; & lorſqu'il y en a de perdu, elle doit en avertir le Maiſtre ou la Maiſtreſſe, l'Intendant ou le Maiſtre d'Hoſtel, leur dire qui c'eſt qui l'a perdu, & qui ne luy a point rendu le ſale, & par-là elle en eſt dechargée. Elle

Elle doit auſſi aider à la Femme de Chambre à faire le lit & la chambre de la Dame; & avoir ſoin de ranger & nétoyer tous les jours les beaux appartemens; & comme ſouvent elle fait la charge de Maiſtre d'Hoſtel, elle va à la Hale & au Marché acheter les choſes néceſſaires pour la dépenſe de bouche de la maiſon, & les met entre les mains du Cuiſinier ou Cuiſiniere pour les préparer. Pour cet effet elle doit ſçavoir bien acheter & ſe connoiſtre en toutes ſortes de denrées. Il y a de certaines Maiſons où elle fait encore la fonction d'Officier, en cette qualité on luy donne en compte toute la vaiſſelle d'argent, la baterie & autres uſtenciles appartenans à l'Office; elle doit ſçavoir mettre un couvert, faire des compotes & dreſſer un plat de fruit: c'eſt à elle auſſi à diſtribuer le pain & le vin à ceux à qui il en eſt ordonné, & rendre de tout un bon & fidele compte lorſqu'il en eſt beſoin. Elle

doit

doit avoir toutes les clefs d'une maison concernant la dépense qui s'y fait, tant pour la bouche, que pour tout ce qui est nécessaire d'ailleurs, & faire la distribution du bois & du charbon pour la chambre & pour la cuisine, du sel, du poivre, du clou, de la muscade, du gingembre, du sucre, de la chandelle, du lard, du saïndoux, du beurre fondu, de l'huile, du vinaigre, du verjus, du beurre, des œufs, du papier &c. dont a besoin le Cuisinier ou Cuisiniere; comme aussi avoir pour l'Office, ficelle, farine, ris, sel, poivre, canelle, sucre, œufs, papier, bois, charbon, huile gour les salades, oranges, citrons, vieux oing pour les carosses, eau de vie pour les chevaux, bougies pout la chambre, flambeaux de poing & chandelle pour tous ceux à qui il en est ordonné. Voilà tout ce qui doit estre sous la clef & entre les mains d'une femme de Charge, pour en faire la distribution lorsque l'on luy en demande, soit

ſoit par elle en ſon chef, ou en la place & abſence du Maiſtre d'Hôtel.

De la Cuſiniere.

DANS ces ſortes de Maiſons il y a quelquefois un Cuiſinier, & ſouvent il n'y a qu'une Cuiſiniere, qui doit ſçavoir ſe connoître en viande, parce que c'eſt elle qui va à la Vallée, à la Boucherie & la Rotiſſerie, ainſi qu'au Marché pour les jours maigres ; il faut auſſi qu'elle ſçache faire une bonne ſoupe, déguiſer toutes ſortes de viandes, en faire des ragoûts, ainſi que du poiſſon & des œufs, & toutes ſortes de legumes pour les autres jours ; comme auſſi ne pas ignorer la maniere de faire quelques compotes & quelques autres bagatelles pour le deſſert. Elle doit tenir toûjours ſa vaiſſelle bien propre & bien nette, ainſi que la cui-

cuiſine: & ne point prodiguer inutilement le bois & le charbon, non plus que les autres choſes dont elle a le manîment. Elle doit eſtre encore bien ſage & de bonne conſcience dans les comptes qu'elle rend de ſa dépenſe, n'eſtre ni querelleuſe ni flateuſe, s'appliquer uniquement à contenter ſon Maiſtre & ſa Maiſtreſſe, & les ſervir toûjours ainſi, & aux heure, qu'ils luy preſcrivent. Il eſt encore de ſon devoir de balaïer la montée & la ſalle à manger, de tenir le tout bien propre, & de tâcher ſur tout à faire le profit de la maiſon.

Des Valets de Bourgeois ou autres Particuliers.

PLUSIEURS Bourgeois, Gens d'affaires & autres Particuliers n'ont aſſés ſouvent qu'un Valet: Cela eſtant, il faut en premier lieu qu'il ſoit fidele, diſcret, & qu'il ne diſe rien à perſonne des affaires de ſon Maiſtre; qu'il le ſçache raſer, peigner, habiller, ajuſter ſa perruque, & qu'il ait ſoin de tenir ſes habits & autres hardes bien propres & bien nettes, ainſi que ſon chapeau, ſes bas, & ſes ſouliers: il faut auſſi qu'il prenne ſon linge en compte, qu'il le faſſe blanchir & racommoder, & qu'il prenne garde que la Blanchiſſeuſe luy rende toûjours le meſme & dans le compte qu'il le luy a donné; il faut encore qu'il ſçache lire & écrire

crire, afin de connoiſtre mieux ſes affaires, & s'acquiter plus ponctuellement de ſes commiſſions. Il doit auſſi ſçavoir bien faire le lit & la chambre de ſon Maiſtre, eſtre exact aux heures ordonnées pour ſon lever, pour ſon coucher & pour ſes repas; & en cas de beſoin qu'il ſçache encore luy appreſter à manger lorſqu'il eſt en campagne, ou en quelqu'autre endroit, & qu'il ne ſoit point yvrogne, flateur, cauſeur ny joüeur, qu'il s'attache ſeulement à plaire & à bien ſervir ſon Maiſtre, afin que dans la ſuite il le puiſſe connoiſtre; & qu'aprés un long ſervice il ſoit obligé de luy faire du bien & de le recompenſer.

Des Servantes de Bourgeois ou autres Particuliers.

UNE bonne Servante pour ſçavoir bien ſervir ſon Maiſtre & ſa Maiſtreſſe, doit ſe connoiſtre en viande, ſçavoir bien acheter, bien faire la cuiſine ſuivant les gens qu'elle ſert, mettre ſon pot au feu, faire que ſa vaiſſelle & ſa baterie ſoient toûjours bien propres, eſtre promte & diligente en tout ce qu'elle fait, aller promptement par tout où on l'envoye, & revenir de même, ne ſe point amuſer, ny caqueter, ny dire ce qui ſe paſſe à la maiſon de ſes Maiſtres ou Maiſtreſſes, comme font la plûpart des Servantes, lorſqu'on les envoye acheter quelque choſe, la pluſpart des gens leur demandent, Ahah, ma Fille, vous eſtes donc à pre-

present, chez Monſieur ou Madame une telle? Oüi, Madame, répond la Servante. Y a-t-il long-temps que vous y eſtes, répond l'autre? Non, Madame, répond encore la Servante. Vrayment, continuë l'autre, ils en changent ſouvent. Quelles gens ſont-ce donc, que ſont-ils? comment vivent-ils? ils ſont donc bien difficiles, puiſqu'ils changent ſi ſouvent. Alors la Servante entre tout-à-fait en matiere; & dit de ſon Maiſtre & de ſa Maiſtreſſe tout ce qu'elle ſçait & ce qu'elle ne ſçait pas. Pendant qu'une femme de Marchand l'amuſe & l'entretient ainſi, le Boucher luy donne la plus méchante viande; le Boulanger, le pain le plus mal fait & de moindre débit; l'Epicier, l'huile la plus mauvaiſe; le Chandelier, la chandelle la plus coulante, & la Fruitiere, les herbes & légumes les plus vieilles & les plus pourries; ainſi que des autres choſes: & c'eſt par-là que tout ſe vend & que rien ne reſte à

Paris. C'eſt ainſi que font les méchantes Servantes ; voilà ce que produit leur babil à leur Maiſtre ou Maîtreſſe, & ce qui eſt cauſe qu'ils ſont ſouvent fort mal ſervis. Cependant reviennent-elles au logis, elles prennent les devants, & querellent les premieres, en diſant d'abord : Diantre ſoit des gens, on eſt toûjours quatre heures avant qu'on en puiſſe avoir ce qu'on demande. Quant elles entrent chez vous, c'eſt ce qui leur faut expreſſément défendre ; car tout cela eſt cauſe que l'on eſt obligé d'en changer bien plus ſouvent qu'on ne voudroit, & ce qui fait auſſi qu'elles ſont des inſolentes, que rien n'eſt fait au logis ; & que, lorſqu'on leur dit quelque choſe, elles crient plus haut que vous, vous mettent d'abord le marché à la main, & ne manquent point de dire qu'elles veulent s'en aller. Il faut auſſi que la Servante ſe charge & prenne en compte tout ce qu'on luy met entre les mains, comme

me la vaiſſelle tant d'argent que d'étaim, la baterie, le linge de table & de cuiſine qui ſert actuellement, qu'elle ait ſoin de le donner en compte à la Blanchiſſeuſe & l'en retirer de meſme. Elle doit auſſi ſçavoir bien faire les lits & bien nétoyer les chambres; avoit ſoin des enfans en cas qu'il y en ait, les lever le matin & les coucher le ſoir, bien nétoyer leurs habits & autres hardes, & les tenir bien propres, les faire prier Dieu ſoir & matin, leur donner à déjeuner, les mener ou envoyer auſſi-tôt à l'Ecole, empeſcher qu'ils ne crient ni qu'ils ſe battent, les traiter doucement & ne les point trop rudoïer comme font la plûpart des Servantes, ce qui les rend quelquefois bizarres & de méchante humeur, ſans que les peres & meres en ſçachent la veritable cauſe. Pour empêcher qu'ils ne ſe plaignent elles leur donnent auſſi-tôt de petites douceurs, ainſi que pour les détourner de dire qu'ils voyent ſouvent les A-

moureux des Coquines, qui ſous le nom de Couſins ou d'autres parens, les viennent voir, & à qui elles donnent le mot ſi-tôt que les Maîtres ou Maîtreſſes ſont abſents, & c'eſt ce qui fait encore bien ſouvent les méchantes Servantes, car ce commerce les oblige de voler, de ferer la mule ainſi que le mulet. Lorſqu'elles peuvent ſorir, c'eſt pour les aller trouver, faiſant entendre aux Maîtres & aux Maîtreſſes qu'elles ont affaire quelques momens pour aller voir quelqu'un de leurs parens ou gens de leur païs, qui leur apportant des nouvelles de leurs pere & mere, & reſtent ainſi quelquefois des demi-journées entieres, comme ſi elles avoient veritablement bien des affaires; cela eſt cauſe enfin que l'on en eſt tout-à-fait mal ſervi, & qu'on a preſque toûjours ſujet d'eſtre en colere contre ces coquines-là. Souvent auſſi elles ont d'autres habitudes avec les Garçons ou Valets de la maiſon oü elles

elles demeurent, & pour leur plaire davantage elles font des cadeaux avec eux, leur font manger de bons morceanx, & boire le vin du Maître en son absence: & voilà ce qui souvent encore fait tout le desordre d'une maison. Ce n'est pas tout, quelquefois les filles de la maison se coëffent de quelqu'un, & se mettent des amourettes en teste sans le consentements de leurs pere & mere, & ne manquent point d'abord, pour mieux joüer leur jeu, de séduire l'esprit des Servantes; & de leur faire confidence de leurs folles intrigues, afin de les engager à les aider à tromper ceux dont elles dépendent; ce qu'elles executent quelquefois si bien qu'elle se perdent toutes les unes & les autres, & n'ont plus le respect ni l'honneur en recommandation; & c'est ce que des Servantes bien sages doivent éviter sur toutes autres choses; & loin d'adherer aux volontez de ces extravagantes-là, il faut qu'elles en avertissent

tiſſent le pere & la mere, afin qu'ils y mettent ordre de bonne heure, & qu'ils ne ſoient point expoſes à des chagrins dont on ne peut s'empeſcher de rougir parmi le monde. Ce faiſant elles ſont aimées & cheries de leurs Maiſtres & Maiſtreſſes, tous les jours elles reçoivent d'eux quelques petites douceurs, ſouvent même ils les marient & les mettent à leur aiſe; en un mot ils les appuyent & conſiderent toûjours, & s'en rendent les protecteurs dans toute les affaires qui leur peuvent arriver.



Des Garçons de Cabaret:

LE devoir & fonction d'un Garçon de Cabaret, qu'on appelle premier Garçon, eſt de ſçavoir bien gouverner une cave, connoiſtre la qualité de tous les vins, les differents

rents prix d'iceux & les indiquer aux autres Garçons, afin que, quand ils sont plusieurs qui vont à la cave, quoy-que ce soit luy qui en ait le gouvernemens, ils ne se trompent point, & ne donnent pas celuy d'un prix pour un autre. Il faut aussi qu'il sçache bien préparer toutes choses pour éclaircir les vins; qu'il perce toûjours & fasse debiter les plus promts à boire, qu'il ait bien soin de visiter & remplir tous ses râpez les soirs, que sa cave, ses futailles, ses canelles soient toûjours bien propres & bien nétoyées, cela fait que les vins s'en porteut beaucoup mieux & se conservent bien plus long-temps. Il doit encore sçavoir bien compter, mettre toute son application à ne rien oublier de la depense qui se fait chez son Maistre, estre doux, civil & honneste à tout le monde, tâcher toûjours de les contenter autant que faire se peut, les servir promptement & agréablement; prendre garde que

l'eau destinée pour boire soit toûjours bien propre & bien nette, les verres bien rincez, & ne pas oublier à retirer les serviettes, cuiliers, fourchettes & coûteaux d'argent, lorsqu'il va compter à des tables où l'on en a donné, & de tout rendre bon compte à son Maistre ou à sa Maistresse. Il doit encore s'appliquer à bien mesurer le vin lorsqu'il est au comptoir, & avoir soin qu'il y en ait toûjours suivant les prix que l'on y en debite ordinairement. Il doit aussi déservir ou faire déservir promtement, & bien faire nétoyer les Tables par les Servantes ou les autres Garçons, si-tôt que les compagnies en sont sorties, leur bien faire ranger les chambres, bien nétoyer & laver les bacquets à pisser, balaïer l'escalier, la court, la boutique; le devant de la porte & autres endroits dépendans de la maison, afin que les beuveurs y estant proprement, cela les attire & les oblige à y revenir une autre

tre fois. Voilà à peu prés le devoir d'un bon Garçon de Cabaret. Quant au reste, il faut qu'il soit sage, fidele & point yvrogne, s'il y a moyen. Que les jours où l'on ne donne point à boire & qu'il a le temps de s'aller promener, qu'il ne fasse point comme beaucoup d'autres Garçons qui ont des chambres en Ville où ils font leurs rendez-vous, & où ils portent toûjours nombre de bouteilles du meilleur vin du Maistre, car c'est un commerce qui ne se peut souffrir, & auquel il ne doit point condescendre, puisqu'autant luy en peut arriver, quand il pourra parvenir à la Maistrise & avoir un Cabaret & des Garçons à luy.

Des Servantes d'Auberges.

LE devoir d'une bonne Servante d'Auberge est d'estre toûjours bien propre en tout ce qu'elle fait, de bien faire les lits & les cham-

chambres des Meſſieurs qui ſont logez chez ſon Maiſtre ou ſa Maiſtreſſe. Si elle trouve des hardes ou quelqu'autre choſe qui leur apartienne, il faut qu'elle ait ſoin de les ſerrer pour leur rendre ſi-tôt qu'ils ſont de retour à la maiſon. Elle doit auſſi prendre bien garde à tout ce qu'elle leur donne pour leurs chambres, afin que tout cela s'écrive & qu'on n'en oublie rien, lorſqu'il s'agit de compter avec eux; & ſi elle s'appercevoit qu'il y en euſt quelqu'un qui vouluſt s'en aller ſans payer, comme cela arrive aſſez ſouvent en beaucoup d'Auberges, elle doit auſſi-tôt en avertir ſon Maiſtre ou ſa Maiſtreſſe, afin qu'ils y donnent ordre & empeſchent qu'aucunes hardes ny paquets ne ſortent de chez eux qu'ils ne ſoient ſatisfaits. Il faut encore qu'une Servante ſoit diligente, & aille promtement par tout où on l'envoye, & ne s'amuſe point à cauſer ny caqueter au lieu de revenir au logis; qu'elle ait ſoin de

tenir

tenir ſa cuiſine bien propre, & de bien écurer ſa vaiſſelle & ſa baterie. Quand elle va à la cave ne point boire ny s'enyver comme beaucoup d'autres font, ne point donner aux Valets le pain ny le vin de ſon Maître, ſans que cela luy ſoit ordonné Ne point écouter les fariboles que les Meſſieurs de l'Auberge ou leurs Domeſtiques leur peuvent dire, avoir l'œil à ce que chacun ſoit bien ſervi & que perſonne ne ſe plaigne; car les Auberges honneſtes ne ſe peuvent payer, & celles qui ne le ſont pas ſont toûjours décriées, auſſi n'y loge-t-il ſouvent que de canailles, que des courreurs d'Auberges ſans deniers & ſans maille qui affrontent impunément les Hoſtes, & les Hôteſſes, & qui ſouvent les obligent à faire banqueroute, ou à tout quitter honteuſement. Or dans ces ſortes d'Auberges-là il n'y demeure pas ſouvent de fort bonnes Servantes, eſtant preſque toutes de la plus haute effron-

fronterie & de la derniere impertinence ; mais une plus raisonnable se sçait faire distinguer, & se fait connoistre en faisant bien son devoir. Il faut aussi qu'elle ne soit point flateuse ny raporteuse de caquets, car cela cause souvent de la dissension entre les Messieurs de l'Auberge pour des bagatelles dites, sans y penser & sans aucun dessein de se chagriner les uns ny les autres.

Des Valets d'Auberges ou d'Hostel leries.

LE devoir d'un Valet d'Auberge ou d'Hostellerie est d'estre en premier lieu bien assidu à la maison; afin d'estre toûjours prest de recevoir & prendre les chevaux des Messieurs aussi-tôt qu'ils arrivent; de détâcher leurs hardes: les porter en leurs chambres, & prendre garde qu'il ne s'en perde rien; les debotter, & leur faire apporter ce qu'ils déman-

mandent, bien frotter les jambes de leurs chevaux, & les bien bouchonner par tout en cas qu'ils ayent chaud, prendre garde à leurs pieds & à leurs harnois, & avertir les Maiſtres de ce qu'il y a à faire, afin qu'ils y donnent ordre dés le moment de leur arrivée, & ne ſoient point obligez à aucun retardement, lorſqu'ils ſont ſur le point de s'en aller; bien panſer leurs chevaux, & ne point manquer à leur donner l'ordinaire aux heures néceſſaires & ſuivant qu'il leur eſt ordonné, le tout en bonne conſcience & fidelité, quoy-que les Maiſtres n'y ſoient pas, car les pauvres beſtes ne peuvent pas parler & par conſéquent ſe plaindre de la mauvaiſe meſure qu'on leur fait de l'avoine, non plus que du foin qu'on leur oſte des rateliers la nuit, choſe qui ſe pratique en beaucoup d'endroits par les Valets d'écurie, & ſouvent meſme par les Maiſtres, ce qui eſt pour eux un crime fort grand, puiſqu'ils font payer

ce qu'ils ne livrent point, & qu'ils font tous les jours perir les chevaux des Meſſieurs qui frequentent les routes, & qui ſont aſſez malheureux de tomber chez eux, quand ils n'ont pas toute l'experience imaginable. Il faut auſſi qu'un Valet d'écurie ſoit prompt & diligent le matin, afin de panſer & de donner a déjeuner aux chevaux, & les tenir preſts aux heures que les Cavaliers veulent partir. Il doit encore tenir bon compte du foin & de l'avoine & de tout ce qu'il leur donne, & en inſtruire ſon Maître & ſa Maiſtreſſe, afin qu'ils prennent leurs meſures là-deſſus pour compter avec eux. Il faut auſſi qu'il faſſe promtement les commiſſions que les Meſſieurs luy donnent, & qu'il nétoye bien leurs ſouliers & leur bottes lorſqu'ils en ont. Quand il n'a plus rien à faire dans l'écurie; il faut qu'il aille à la maiſon pour ſoulager les autres Valets & Servantes, ſur tout aux heures des repas, car c'eſt

en

en ces momens-là que l'on y eſt le plus embaraſſé & que l'on y a le plus affaire de ſon monde pour ſervir. Il faut auſſi qu'il ſoit ſage & docile, & qu'il ne s'amuſe point à joüer ny a s'enyvrer, afin qu'il ſoit toûjour en état de tendre tel ſervice que l'on ſouhaite de luy; qu'il tienne auſſi toûjours ſon écurie bien propre, & qu'il ne s'attende à perſonne pour rien faire de ce que ſon Maiſtre & ſa Maîtreſſe luy commandent.

CHAPITRE II.

Regle generale pour les manieres de vivre & de faire des Marchands avec leurs Garçons de Boutique & Apprentifs.

LORSQU'UN Marchand prend un Garçon, il doit luy faire connoiſtre & luy donner un memoire de toutes les marchandiſes qu'il a

chez luy, tant en gros qu'en détail ; luy faire connoiſtre ſa Marque & ſon Numero, & luy dire les differens prix de toutes leſdites marchandiſes, afin qu'il luy rende bon compte de la vente qu'il peut en faire ſouvent en ſon abſence. Il doit auſſi luy enſeigner les Magazins où il ſe fournit, lorſqu'il luy manque quelque choſe, ainſi qu'à ſon Apprentif, afin de luy tout apprendre & ne luy rien cacher concernant ſon negoce, tant dans les Païs étrangers, que dans les Villes & autres lieux des Provinces de France d'où il tire les marchandiſes dont il a beſoin. Il doit encore ſçavoir bien faire rendre un compte de toutes ſes marchandiſes tant par ſes Garçons que par ſon Apprentif; prendre garde & leur faire avoir ſoin de bien replier & remettre les étoffes ou autres choſes en leurs places, & bien veiller aux gens qui en font déplier beaucoup, car bien ſouvent pluſieurs ne viennent point pour acheter, mais bien

bien pour voler, c'eſt pourquoy il faut qu'un Marchand recommande bien à ſes gens d'eſtre exacts & de ne ſe point broüiller en pareille occaſion, & quand ils voyent beaucoup de monde leur enjoindre de l'appeller luy ou ſa femme, & d'ordonner aux Laquais ou Servantes de prendre bien garde à ceux qui vont & qui viennent, & voir par adreſſe s'ils n'emportent rien. Je parle icy pour tous les Marchands en general, principalement pour ceux des ſept Corps, comme Marchands de ſoye, Marchands de draps, Pelletiers, Bonnetiers, Joüailliers, Merciers & Epiciers, & tous les autres Marchands enſuite doivent tenir la meſme regle chacun ſuivant ce dont il ſe mêle. Enfin bien tenir leurs Garçons & Apprentifs dans leur devoir, & leur donner connoiſſance de toutes les marchandiſes tant pour l'aunage que pour les poids & meſures, afin qu'il ne ſe trompent point & que

tout le monde ſoit content. Il faut pareillement leur bien recommander d'eſtre doux, civils & honneſtes, d'attirer agréablement les Marchands, & de ne les point bruſquer lorſqu'ils ſe rendent difficiles ſur ce qu'ils cherchent, & qu'ils font quelquefois déplier beaucoup de marchandiſes avant que de ſe déterminer laquelle ils prendront.

Devoir des Garçons Marchands tant en gros qu'en detail, & comme ils ſe doivent comporter dans les Magazins & dans les Boutiques.

UN Garçon Marchand doit avoir bien ſoin de toutes les marchandiſes qui ſont chez le Marchand où il eſt, & s'appliquer à les connoiſtre toutes, ainſi que les marques & les numeros ; il faut auſſi qu'il

qu'il prenne une connoissance exate de toutes les marchandises qui sont dans les magazins ou dans les boutiques, afin de rendre bon compte de ce qu'il vend & de tout ce qu'on luy met entre les mains. Il doit aussi tenir un registre du debit qui s'en fait, tant en gros qu'en détail, afin d'en avertir le Maistre ou la Maistresse, pour que, s'il en manque de quelque sorte, ils ayent soin de la remplacer, & que la boutique soit toûjours bien assortie. Il faut encore qu'un Garçon sçache bien lire, écrire, chiffrer, compter, calculer tant à la plume qu'aux jettons, pour ne se point tromper dans tout ce qu'il fait. Il doit pareillement avoir bien soin de tenir les magazins & la boutique bien propres & bien rangez, afin que, lorsqu'on luy demande quelque chose, il sçache où elle est & la trouve d'arbord: prendre bien garde à ceux qui viennent dans la boutique ou magazin, & voir qu'en marchandant

une chose, ils n'en dérobent une autre, comme cela arrive assez souvent faute d'en avoir assez de soin. Il doit encore sçavoir bien aulner, mesurer & peser, bien vendre & bien livrer, afin de bien faire le profit du Marchand: estre actif, prompt & complaisant, & bien servir les personnes qui viennent pour acheter quelque chose, sans leur rien dire de dur ny de fâcheux, lorsqu'ils mésoffrent sur le prix des marchandises, car le plus souvent ce sont ceux qui en usent ainsi qui achetent, & qui, si d'abord ils paroissent s'éloigner de vostre compte, ce n'est que dans l'idée qu'on leur surfait de beaucoup, comme cela se pratique chez la plûpart des Marchands, ainsi la raison veut qu'on en use honnestement avec eux, afin de les engager doucement à acheter, & à ne point aller chercher ailleurs les marchandises dont ils ont besoin. Il faut encore qu'un Garçon soit consciencieux, sage & fidele, & qu'il

qu'il ne s'amuſe point à friponner ſon Marchand, car ſouvent les Garçons par leur peu de bonne foy ſont cauſe de la perte & de la ruïne des Marchands. Il doit auſſi n'eſtre point débauché, yvrogne ny joüeur, & ne point découcher les Feſtes & Dimanches ſans demander congé à ſon Marchand; qu'il ait bien ſoin de la marchandiſe qu'il porte en Ville, & s'il eſt obligé de la donner à credit, l'écrire auſſi-toſt qu'il eſt de retour ſur le Regiſtre, afin que le Maiſtre s'en ſouvienne, car ſouvent faute de ce faire, beaucoup de choſes s'oublient, & c'eſt ce qu'il faut tâcher d'éviter autant qu'il eſt poſſible. Enfin un Garçon doit en toutes choſes s'appliquer à bien faire ſon devoir & à ne donner que de la ſatisfaction à ſon Marchand, le tout ainſi qu'il voudroit qu'on fiſt à luy-meſme, s'il eſtoit en ſa place.

De l'Apprentif Marchand.

LE devoir d'un Apprentif Marchand eſt d'avoir ſoin d'ouvrir la boutique le matin, & de la fermer le ſoir, la bien nétoyer, y mettre les tapis & autres étalages le matin, & les oſter le ſoir, bien balayer devant la porte, aller promtement où le Marchand l'envoye, ſoit pour porter ou querir des Marchandiſes chez les Ouvriers ou chez d'autres Marchands; s'étudier à bien connoiſtre la marque du Marchand, les prix & numeros des marchandiſes, afin qu'en ſon abſence & des Garçons, il en puiſſe vendre à ceux qui viennent pour en acheter; & prendre garde de ne point ſe tromper ſur les qualitez & valeur d'icelles. Il faut auſſi qu'il ſçache ou apprenne à bien écrire,

écrire, jetter, compter, calculer tant à la plume qu'aux jettons, afin de pouvoir ſe tirer ſans embaras de toutes ſortes d'affaires. Il doit encore apprendre à bien faire le chiffre du Marchand, ſe faire bien aimer de luy & de ſa femme, & avoir par tout bien ſoin de leurs interets, s'acquerir pareillement l'amité des Garçons, afin qu'ils ne luy cachent rien, & luy enſeignent tout ce qui concerne les marchandiſes & le negoce dont il ſe meſle: il faut auſſi qu'il ſoit fidele, civil & honneſte, & s'il voit faire quelque tort à ſon Marchand luy en donner auſſi-toſt avis, de peur d'en eſtre accuſé luy-même; prendre bien garde à la boutique lorſque les Garçons ſont occupez à vendre, afin que ceux qui viennent pour acheter ne volent rien, comme cela arrive ſouvent. Il doit auſſi apprendre à bien aulner, meſurer & peſer, bien vendre & bien livrer, & ne ſe point tromper dans le prix & dans le debit des mar-

chandiſes, bien obéir à ſon Marcand., & s'appliquer ſérieuſement à tout ce qui regarde le commerce qu'il veut apprendre. Ne ſe point amuſer à faire des baſſeſſes, comme de laver la vaiſſelle, promener & amuſer des enfans, nétoyer les ſouliers & autres vilenies qu'on pourroit luy vouloir faire faire; car on ne le met point en apprentiſſage pour cela, le Marchand meſme ne le doit point ſouffrir, s'il eſt honneſte homme, puiſqu'il y va de ſa conſcience, & que ſouvent ces manieres d'agir rebutent les Apprentifs, ce qui eſt cauſe qu'ils ſe débauchent, & ne veulent point apprendre leur mêtier. Quand un Apprentif donne de l'argent, il s'engage ſuivant les Statuts & Reglemes; & quand il n'en donne point, il s'engage pour plus long-temps.

Des Artisans, & de quelle maniere les Maistres doivent vivre avec leurs Campagnons & Aprentifs

IL faut en premier lieu que le Maistre de quelque mêtier qu'il soit & se mesle, sçache coupper, tailler, distribuer & ordonner de l'ouvrage à ses Compagnons, tant à la tâche qu'à la journee, & ne leur en point laisser manquer, de peur qu'ils ne soient oisifs, & qu'il ait l'œil sur eux, afin que l'ouvrage soit proprement fait suivant sa volonté, car souvent faute de soin d'y prendre garde, les ouvrages sont défectueux. Il doit aussi choisir les meilleurs Ouvriers, les bien païer, nourir & coucher suivant les ouvrages qu'il fait faire & les conventions faites avec

eux

eux ; prendre garde, autant qu'il se peût, qu'ils ne soient point yvrognes ny débauchez, afin que les pratiques soient bien servies, & que son travail luy fasse honneur ; & s'il y en a quelqu'un qui soit débauché ne le point garder, de peur qu'il ne gate & ne corrompe les autres. Voilà le veritable devoir d'un bon Maistre & d'un bon Ouvrier. S'il a quelque Apprentif il doit luy bien faire faire son devoir dans toutes les circonstances du mêtier dont il se mesle, & ne luy point faire perdre son temps à des choses qui ne sont poiut de son mêtier, car plûtôt il sçaura travailler, plûtôt il le soulagera & fera son profit ; & quand on les occupe à d'autres choses, cela les rebute & les rend ignorans.

Devoir des Garçons de Mêtier.

LES Garçons de mêtier de quelque vacation que ce ſoit, tant à la piece qu'à la tâche, qu'au mois & à la journée, doivent tous bien executer dans leurs ouvrages ce que les Maiſtres leur ordonnent ſuivant le mêtier dont ils ſe meſlent, que le tout ſoit fait bien proprement, qu'il n'y ait rien de défectueux, afin que ceux pour qui c'eſt, ſoient bien contens; ne point gâter mal à propos la matiere que l'on leur donne à employer, bien faire le profit du Maître afin qu'il gagne ſa vie, & ſoit toûjours en état de les bien payer & ſatisfaire, bien nourrir ceux qui ont ordinaire chez luy; ne point faire languir les gens aprés l'ouvrage, travailler toûjours de cœur & d'affection;

&

& s'apliquer à bien connoiſtre & poſſeder à fond leur mêtier; afin d'eſtre un jour capables d'eſtre Maiſtres à leur tour. Ce faiſant ils ſe font eſtimer & rechercher de tout le monde, & ſouvent meſme les Maiſtres en font leurs gendres, & les Veuves leurs maris.



Devoir des Apprentifs dans toutes ſortes de Mêtiers.

EN termes generaux tous les Apprentifs doivent, lorſqu'ils ſont engagez, bien nétoyer & balaïer la boutique & le devant de la porte, bien ramaſſer tous les outils des Compagnons, & tout ce qui ſe trouve traîner d'un c'ôté ou d'un autre tant au Maiſtre qu'aux Compagnons; bien ſervir les Compagnons & leur donner tout ce qu'il faut pour leur

leur ouvrage, leur aller querir à manger & à boire, si c'est eux qui se nourrissent, les servir promptement & se faire aimer d'eux, car souvent c'est d'eux plus que du Maistre qu'ils apprennent leur mêtier, & ayant leur amitié ils ne leur cachent rien & les rendent capables en fort peu de tems. Il faut aussi que les Apprentifs se levent tous les jours les premiers & se couchent les derniers, car ce sont eux qui ouvrent & fermet la boutique; ce sont eux aussi qui font les lits des Compagnons, & doivent en tout n'être point paresseux ny desobeïssants, car sans cela ils voyent souvent leur temps fini & n'estre encore que des ignorans; & s'ils veulent estre honnestes gens & de bonne inclination, aprés estre Apprentifs, ils deviennent Compagnons & se rendent habiles en leur art ou mêtier. Si les Apprentifs donnent de l'argent pour leur apprentissage, ils ne doivent point souffrir qu'on leur fasse rien faire qui ne soit

ſoit point de leur mêtier, qui eſt comme ne point laver la vaiſſelle, promener ny amuſer des enfans, ny autres choſes que les Maiſtres & Maiſtreſſes leur font faire, auſquelles ils ne ſont point obligez, attendu que cela n'eſt, ni dans leur engagement, ny dans les Statuts du mêtier ou de l'art dont ils veulent faire profeſſion; & s'ils ne donnent point d'argent, ils s'engagent pour plus long-temps.

LIVRE QUATRIEME.

TRAITE' ou la VERITABLE Maniere de faire toutes ſortes d'Eaux & de Liqueurs à la mode d'Italie.

AVANT-PROPOS.

L'Office ayant eſté ma premiere inclination, je m'y addonnay des mon âge le plus tendre, & je l'appris des meilleurs Officiers de France, cela m'ayant donné occaſion de parcourir les principales parties du Royaume, meſme de faire voyage avec pluſieurs perſonnes de qualité en Eſpagne, en Hollande, en Allemagne; je parvins enfin en Italie où je m'attachay fortement à

 n'igno-

n'ignore rien concernant les Confitures & les Liqueurs, mais encore à ſçavoir faire en perfection toutes ſortes d'Eaux tant de fleurs que de fruits, glacées & non glacées; Sorbec, Crêmes, Orgeat, Eau de Piſtaches, de Pignon, de Coriandre, d'Anis, de Fenoüil & de toutes ſortes d'autres grains, & à leur donner le bon goût ſuivant leurs veritables & meilleures qualitez. J'appris auſſi à diſtiler toutes ſortes de fleurs, fruits, grains & autres choſes à diſtiler tant par le chaud que par le froid, & à préparer le Chocolate, le Thé & le Caffé, que peu de gens connoiſſent encore en France, & je fus un des trois qui commencerent à leur y donner la vogue. Le nommé More fut le premier, & fut envoyé d'Italie à Monſieur le Cardinal Mazarin, par le moyen du Sieur Pronty ſon Maiſtre d'Hoſtel. André Salvator fut le ſecond, & fut envoyé à Monſieur le Marechal de Grammont qui eſtoit

eſtoit fort curieux de ces ſortes de choſes ; & qui vouloit bien en faire la dépenſe néceſſaire. Quant à moy, aprés avoir connu & frequenté ces deux hommes aſſez long-temps, & m'eſtre inſtruit parfaitement de tout ce qui concernoit leur ſcience, & de tout ce que je deſirois ſçavoir d'ailleurs, je partis en poſte de Rome, aprés y avoir demeuré quatorze mois, pour m'en revenir en France, & cela au commencement du mois de Janvier de l'année 1660. En paſſant entre Gennes & Florence ayant vû dans les champs de fort beaux pois en coſſe, & approchant de Gennes en ayant encore trouvé d'incomparaplement plus beaux, la curioſité me porta à en marchander & en faire cueillir, ſi bien que les Païſans à qui c'eſtoit, m'en apporterent deux paniers à Gennes, avec quantité de boutons de roſes dont tout le tour de leur champ eſtoit garni. Auſſitôt je fis préparer une caiſſe & les

y accommoday avec de certaines herbes que ces Païſans m'avoyent auſſi apportées pour les tenir plus fraichement, & avec les roſes qui n'étoient pas moins curieuſes pour la ſaiſon. Cela fait, je repris la poſte, & fis ainſi apporter la caiſſe avec moy juſques à Paris, où j'arrivay le ſeiziéme du même mois de Janvier, & le Jeudi ſuivant qui eſtoit le dix-huit, j'eus l'honneur de la préſenter au Roy par le moyen de Monſieur Bontems, qui pour cet effet me fit la grace de me mener luy-meſme au vieux Louvre à Paris. Sa Majeſté ſe trouva pour lors accompagnée de Monſieur, de Monſieur le Comte de Soiſſons, de Monſieur le Duc de Crequy, de Monſieur le Maréchal de Grammont, du Comte de Noailles, du Marquis des Vardes, du Comte de Moret, & de pluſieurs autres grands Seigneurs de la Cour; qui tous d'un commune voix s'écrierent que rien n'eſtoit plus beau & plus nou-

nouveau, & que jamais en France on n'avoit rien vû de pareil pour la saison; Monsieur le Comte de Soissons prit mesme une poignée de pois qu'il écossa en presence de Sa Majesté; & qui se trouverent aussi frais que si on fust venu de les cueilli. Sa Majesté ayant eu la bonté de n'en temoigner sa satisfaction, m'ordonna de les porter au Sieur Baudouin Contrôleur de la bouche, & de luy dire d'en donner pour faire un petit plat pour la Reine Mere, un pour la Reine, un pour Monsieur le Cardinal, & qu'on luy conservast le reste & que Monsieur en mangeroit avec Elle. En mesme temps Sa Majesté ordonna aussi à Monsieur Bontems de me donner un present en argent, mais je le remerciay, & luy dis que je voulois demander à Sa Majesté le privilege & la permission de faire & faire faire, vendre & debiter toutes sortes de Liqueurs à la mode d'Italie, tant à la Cour, & suite de Sa-
Ma-

Majesté. qu'en toute autre Ville du Royaume, avec défenses à tous autres d'en vendre ny debiter à mon préjudice Monsieur Bontems me dit aussi-tôt que cela estoit bon, & qu'il croyoit qu'il ne me seroit pas refusé. Au moins de Mars suivant j'en donnay mon Placet au Roy estant à Vincennes, qui me renvoya à Monsieur le Tellier, pour luy demander si cela se pouvoit; je le fus trouver, & l'ayant rencontré au bas de l'escalier, je luy presentay le Placet que le Roy m'avoit rendu pour qu'il eust à y faire réponse, ainsi que Sa Majesté l'avoit ordonné. Il le vid, & me dit aussitot en riant que Sa Majesté pouvoit m'accorder ce que je luy demandois par iceluy, qu'il ne croyoit pas que personne s'y opposast, attendu qu'il n'y avoit personne en France qui sçût la composition de ces Liqueurs là, & qui se meslast d'en faire negoce, & qu'il me serviroit en cela autant qu'il le pourroit. En même tems je

je remontay avec luy chez le Roy, & si-tôt que Sa Majesté m'apperceut avec luy, Elle luy dit encore de voir si Elle me pouvoit donner le Privilege que j'avois pris la liberté de luy demander. Monsieur le Tellier luy ayant répondu qu'oüi. Elle luy ordonna aussi-tost de m'en faire expedier les Lettres. Peu de temps aprés, Monsieur le Cardinal estant mort, la Cour alla à Compiegne & ensuite à Fontaine-bleau, où la Reine accoucha de Monseigneur le Dauphin, moy sollicitent toûjours mon Brevet, j'y fus aussi trouver Monsieur le Tellier qui me le délivra luy même, en me priant d'apprendre quelque chose à son Officier touchant les Eaux & les Liqueurs; ce que je luy promis. Il me dit aprés de porter mon Brevet à Monsieur Herval Greffier du Conseil, afin qu'il le rapportast au Conseil, & qu'il auroit la bonté de l'appuïer; ce qui fut fait & accordé ainsi que je le souhaitois. Je

le retiray ensuite des mains de Monsieur Herval, & le portay à Monsieur le Chancelier Seguier, qui me dit qu'il falloit attendre pour voir si personne ne s'y opposeroit point. Ce qui l'obligea à me faire cette difficulté, est que Monsieur le Comte de Guiche qui avoit épousé sa petite-fille, & qui n'estoit pas bien avec elle, avoit parlé pour moy, & cherché les moyens de me rendre service en cette affaire, ainsi je raportay met Lettres sans estre scellées, & les mis dans un coffre jusques à quelqu'autre moment plus favorable. Enfin poursuivant toûjours ma pointe je donnay plusieur Placets au Roy pour luy faire connoistre que Monsieur le Chancelier n'avoit point voulu sceller mes Lettres, & que cela m'avoit fait perdre bien du temps & dépenser tout mon argent; & ayant un jour trouvé moïen d'en parler plus commodément à Sa Majesté, Elle me dit qu'elle en estoit fâchée,
mais

mais qu'Elle n'y pouvoit que faire, & que je demandasse quelqu'autre chose qu'Elle me l'accorderoit ; mais n'ayant rien trouvé de propre à luy demander pour le moment, je ne songeay plus qu'à prendre party ailleurs. Enfin quelques mois aprés étant entré chez Madame la Comtesse de Soissons en qualité de Faiseur de Liqueurs, jeus l'honeur d'en faire dés le premier jour, dont elle fit boire & manger au Roy, en une espece de collation qu'elle donna le lendemain chez elle à Sa Majesté qui les trouva fort bonnes, ainsi que Monsieur & plusieurs autres Seigneurs & Dames de la Cour qui se trouverent à ce regal. Cela estant fait, & Madame la Comtesse ayant connu par-là que je n'ignorois rien sur l'article, m'en témoigna sa satisfaction ; mais comme dans la suite je ne me trouvay pas assez employé je m'en plaignis à elle, & luy fis voir une Lettre que la Reine de Pologne, qui estoit pour

lors la Princesse Marie, m'avoit fait écrire pour aller la trouver & servir en qualité de Chef d'Office, Confisseur & Faiseur de Liquers, moyennant huit cens franc d'appointement, avec permission de prendre des Aprentifs. Madame la Comtesse ayant vû par là que je sçavois aussi l'Office, elle me dit qu'elle feroit aussi-bien ma fortune que la Reine de Pologne, & qu'elle vouloit que je demeurasse avec elle; & pour me retenir, elle s'informa de Monsieur le Normand Contrôleur de sa Maison, quel employ on pourroit m'y donner de plus lucratif & de plus convenable avec les Liqueurs, il luy répondit que c'estoit la distribution du pain & du vin avec le soin de mettre le couvert, & d'avoir le linge & la vaisselle d'argent entre les mains pour en avoir aussi le soin : dés le moment cela fut resolu, & elle luy donna ordre de me mettre en possession; ainsi cela fut separé de la fruiterie,

terie, & je demeuray ainſi trois ans dans cet employ, pendant lequel temps j'eus l'honneur de ſervir pluſieurs fois le Roy & les Princes, & toûjours avec aſſez de ſatisfaction & d'applaudiſſement pour croire que l'on n'en eſtoit point mal ſatisfait. Mais ayant eſté au Siege de Marſal, & de là à la viſite du Gouvernement de Champagne avec Monſieur le Comte de Soiſſons, il ne put s'empêcher de dire à ſon retour que je m'eſtois tres-bien acquité de mon devoir, & qu'il eſtoit fort content de moy ; ce qui donna tant de jalouſie à tous les autres Officiers que depuis ils ne chercherent qu'à me rendre de mauvais ſervices, & me faire ſortir de l'Hoſtel ; ce qui enfin leur réüſſit, & l'on me donna mon congé ſans preſque m'en expliquer aucune raiſon. Je me retiray ainſi avec beaucoup de chagrin, ce qui m'ayant cauſé quelques affaires, je me mis dans le Regiment de Rouvray de Ca-

Cavalerie, où je fis quelques Campagnes; en suite dequoy on me fit avoir une Lieutenance d'Infanterie dans le Regiment de Lorraine, dans la Compagnie de Joyau, de laquelle je me démis aprés la Campagne de l'Isle en faveur d'un de mes parens, & revins à Paris où Monsieur le President de Maisons me prit pour son Officier; chez lequel & en son Château de Maisons, j'eus l'honneur de donner la premiere collation que la Reine avec Monseigneur le Dauphin ayent faite hors des Maisons Royales, où je les servis préférablement aux Officiers du Roy, qui enfin me le cederent pour les bonnes & solides raisons que je leur alleguay, & qui même me prierent tous de leur aller prester la main à Versailles, entr'autres Monsieur de Lazur Chef d'Office ordinaire, à cause que le Roy pendant quinze jours donnoit de grands cadeaux & de grands divertissimens à toute la Cour; j'en demanday la per-

permiſſion à Monſieur de Maiſons qui me l'accorda ; mais au retour nous eſtant broüillez, je le quittay & entray chez Monſieur Colbert, où je demeuray l'eſpace de deux ans ; pendant lequel temps Monſieur Colbert donnant à manger au Roy, à la Reine, à Monſeigneur, & à toute la Cour en ſa maiſon de Seaux, j'eus encore l'honneur de les y ſervir en qualité de Chef d'Office ; & comme eſtant la premiere fois, j'emportay les ſoucouppes de criſtal, verres, & carafes du Roy, de la Reine, de Monſeigneur le Dauphin, & de Monſieur & de Madame, que Monſieur & Madame Colbert m'accorderent. Quelque temps aprés Madame Colbert, qui eſtoit fort changeante, voulut faire Maiſon nouvelle, & ſur des bagatelles j'en eus mon congé, ainſi que ſes autres Officiers. Mais comme en ce meſme temps-là on cherchoit un homme pour envoyer en Hollande pour eſtre Officier de Monſieur de

Saint Aignan à present Duc de Beauvilliers, Monsieur Colbert me proposa luy-mesme ; & la chose ayant esté resoluë, je partis, & à mon retour je m'établis une Boutique de Limonadier dans la Place du Palais Royal, où pendant douze ans je fournis la Maison du Roy de toutes sortes de Liqueurs, ainsi que tous les grands Seigneurs qui se trouvoient en avoir besoin ; & je fus appellé à tous les grands repas & festins qui se firent lorsque le Roy ordonna à tous les Seigneurs de la Cour de régaler Monsieur l'Evêque de Strasbourg Sa Majesté ayant commencé, tous les autres suivirent, & Monsieur de Strasbourg voulant régaler à son tour Monseigneur le Dauphin, & ensuite tous les autres Seigneurs, j'eus encore l'honneur d'y estre appellé, & d'y fournir toutes les confitures & Liqueurs nécessaires ; ce qu'il continua pendant sa vie toutes les fois qu'il voulut régaler quelqu'un. Monsieur

Rossi-

Rossignol à un retour de Fontainebleau régala le Roy & toute la Cour en sa Maison de Juvisy, où j'eus aussi l'honneur avec le nommé Rolland Officier de Madame la Princesse de Carignan, d'y faire le fruit & toutes les Liqueurs, & d'y servir à boire à Sa Majesté, à Monsieur, & à Madame, à qui je fis porter la collation par toutes les allées où ils passoient; ce qui leur fit dire plusieurs fois que le jardin estoit par tout rempli de collations.

Lorsque le Roy fut en Flandres à la Campagne des Broüettes, Monsieur le Duc, qui est aujourd'huy Monsieur le Prince, m'envoya chercher pour me mener à Chantilly, où il régala pendant huit jours Madame la Princesse de Conty, Madame Colbert, & plusieurs autres Seigneurs & Dames, dont je reçûs beaucoup d'honnestetez sur tout ce que je leur avois fait, même Monsieur le Prince me pria d'apprendre à ses Officiers

à

à faire des Liqueurs ; ce que je fis parce qu'ils estoient tous de mes amis:

L'hyver ensuite ce mesme Prince donna un grand bal à Monseigneur le Dauphin, à Madame la Dauphine, & à tous les autres Princes & Princesses, Seigneurs & Dames de la Cour, où je fis quantité de Liqueurs, d'Eaux glacées, & autres Eaux à boire ; aprés quoy Monsieur le Prince me fit faire un present, en me disent qu'il estoit fort content de moy ; & que tout ce que j'avois fait s'estoit trouvé admirable.

Monsieur, Frere unique du Roy, lorsqu'il traita Sa Majesté, & toute la Cour à Saint Cloud, me fit encore la grace de m'envoyer chercher.

Toutes les fois qu'il y regala depuis j'y fus toûjours appellé pour y faire les Liqueurs nécessaires. Lorsqu'il fut à l'armée ce fut toûjours moy qui luy en fournis pour chaque Campagne ; & tous les hyvers il me faisoit faire

faire quantité d'Hipocras blanc & rouge, & ſouvent des collations lorſqu'il venoit à Paris ſans ſes Officiers. Tout cela n'alloit point ainſi mal pour moy, & je fournirois peut-eſtre encore ſans un petit different que j'eus avec Monſieur de Livry au ſujet d'un Aſſocié qu'il me voulut donner & que je n'acceptay point. Mais enfin ne fourniſſant plus, je ne ſongeay qu'à faire mes affaires d'ailleurs; & comme je connoiſſois un Secretaire de Monſieur de Riantz, Procureur du Roy au Chaſtelet de Paris, je luy fis voir les Lettres du Privilege que le Roy m'avoit donné. Il me dit qu'il falloit les montrer à Monſieur de Riantz, qu'il eſtoit bon amy ne Monſieur le Chancelier d'Aligre. & qu'il tâcheroit de les faire réuſſir. Je les luy portay, il me promit qu'il en parleroit; je donnay là dedans, & luy laiſſay tout entre les mains; mais au lieu d'en parler à mon avantage, il en fit faire une Maiſtriſe, qui eſt cel-

le qu'on voit aujourd'huy, & cela sans m'en donner le moindre avis. Monſieur le Chevalier de Chatillon qui eſtoit pour lors Garde du Corps du Roy demanda à Sa Majeſté le Privilege qu'Elle m'avoit accordé; mais Elle luy dit qu'Elle me l'avoit donné & qu'Elle ne le pouvoit pas donner à deux perſonnes, & que s'il croyoit le pouvoir faire réuſſir il falloit qu'il s'accomodaſt avec moy. Sur cela il me vint trouver avec Madame ſa mere, & me dit, que ſi je luy voulois ceder mes droits il me donneroit mille piſtoles. Alors je fus trouver Monſieur de Riantz pour retirer mes papiers; mais comme il s'eſtoit mis en teſte cette Maiſtriſe afin de recevoir ſon droit de chacun des Maiſtres, il me dit qu'il ne ſçavoit où cela eſtoit mais qu'il le chercheroit ou le feroit chercher. Enfin lorſque j'y ſongeois le moins, je ſceus qu'il y avoit une Maiſtriſe par une Aſſignation qui me fut donnée, portant que j'euſſe à me faire

faire recevoir Maiſtre ; ce qui m'étonna fort. Je fus auſſi-tôt trouver Monſieur Colbert avec mon Aſſignation, auquel je contay l'établiſſement de la Maiſtriſe de Limonadier, & que l'on ne l'avoit pû tirer que ſur le Privilege que le Roy m'avoit donné: je luy demanday ſa protection là-deſſus, & il m'envoya trouver Monſieur des Mareſts, qui me donna un billet pour aller trouver le Partiſan qui eſtoit le Sieur de la Ville. J'y fus, & cet homme voyant le billet dont j'eſtois ainſi porteur de la part de Monſieur Colbert, écrivit à Monſieur de Riantz Procureur du Roy, qu'il euſt à me recevoir & à me faire donner mes Lettres, attendu que j'avois payé, ce qui pourtant n'eſtoit pas vray, car jamais je n'en ay rien donné; & c'eſt tout ce que j'ay eu pour mon Privilege. Ainſi on a fait une Maiſtriſe compoſée de pluſieurs perſonnes ſans connoiſſace, à cinquante écus chaçun pour

eſtre receus ; & ſi j'en avois eſté averti j'en aurois fait la plus jolie des Maiſtriſes de Paris, qui auroit eſté aimée & conſiderée de tous les honneſtes gens en joignant le Mêtier de Confiſſeur, plûtoſt que de Vendeur d'Eaux de Vie, qui auroit eu pour tître, Marchands de Liqueurs & de Confitures, ce qui n'auroit attiré chez eux que de fort honneſtes perſonnes, au lieu que ſur le pied de Vendeurs d'Eau de Vie, il n'y va la pluſpart du tems que de la canaille. D'ailleurs cent Maiſtres établis, comme je le viens de dire, auroient donné cent mille francs au Roy pour Paris ſeulement, ſans compter ce qu'auroient pû produire les autres Villes du Royaume ; & les quatre cens établis autrement n'ont pas donné tous enſemble plus de dix à douze mille francs au Roy, parce que ce ſont des gens ſans experience, ſans cœur & ſans reſolution, qui à leur barbe laiſſent manger leur pain par des Armeniens,

niens, & qui par le tourment que leur fait ſans ceſſe Monſieur de la Reinie, ſont mocquez & mépriſez de tout le monde.

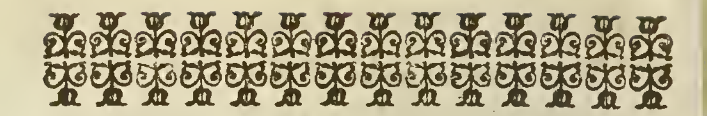
On ne trouvera peut-eſtre pas mauvais que je mette encore icy pour dernier article, que lorſque le Roy vint à Paris à Nôtre-Dame rendre graces à Dieu & à la Vierge de ſa guériſon, Meſſieurs de Ville ayant ſupplié Sa Majeſté de vouloir bien les honorer de diſner à l'Hoſtel de Ville, Elle & toute la Cour, Elle l'accepta, & j'eus encore l'honneur d'être choiſi pour y ſervir la Table des Princes qui eſtoit de trente couverts, en qualité de Maiſtre d'Hoſtel, où je receus toute l'approbation imaginable des Princes & Seigneurs qui s'y trouverent. Outre cela je fis toutes les Liqueurs tant pour la Table du Roy, que pour les autres qui furent auſſi trouvées fort bonnes. En-ſuite le Roy eſtant parti pour Verſailles, il reſta Monſeigneur le Dauphin

Madame la Dauphine, Monſieur & Madame, & pluſieurs autres Princes Princeſſes, Seigneurs & Dames pour voir tirer le feu qu'on avoit preparé avec une Chambre magnifique, où on leur donna le bal, qui dura juſques à deux heures aprés minuit, où j'eus encore l'honneur d'y ſervir une collation portative de toutes ſortes de fruits & d'eaux tant pour boire, que glacées, dont chacun fut encore fort content, & Meſſieurs de l'Hôtel de Ville m'en remercierent quelques jours aprés avec toute l'honneſteté poſſible.

Lorſque le Roy fut au Camp d'Acheres y faire la reveuë par pluſieurs fois, j'eus auſſi l'honneur d'y faire toutes les Liqueurs que l'on luy ſervit chez Monſieur de Noailles, & d'y donner moy-meſme pluſieurs fois à boire à Sa Majeſté.

Quelques Lecteurs chagrins regarderont peut-être ce préambule comme une piece fatiguante & inutile, j'en ſuis

ſuis fâché ; mais je ne leur en feray point pourtant excuſe, car il peut arriver que d'autres le verront d'un œil plus favorable, & qu'ils ne feront pas fâchez en prenant la peine de lire le Traité qui ſuit, & en cherchant à s'en ſervir comme j'ay pû faire, d'apprendre depuis quel temps je me ſuis meſlé des Liqueurs, & que ſi on ne m'y avoit pas connu quelque capacité, je n'aurois pas eu l'avantage d'eſtre choiſi pour en faire en tant d'endroits conſiderables, & pour les premieres perſonnes du monde.



LA VERITABLE MANIERE DE FAIRE TOUTES SORTES D'EAUX ET DE LIQUEURS A LA MODE D'ITALIE.

De la Diſtilation.

POUR diſtiler au bain-marie, il faut avoir un vaiſſeau qui s'appelle la Poire, autrement dit Matras, il faut mettre ce que vous voulez diſtiler dedans avec la Liqueur convenable à ſa diſtilation, le couvrir de ſa chapelle, autrement dit Cucurby, & le bien luter tout autour avec du gros papier & de la paſte que l'on fait avec de la farine, dont vous froterez

le papier comme d'une eſpece de colle, puis vous mettrez vôtre Alambic dans un chauderon ou chaudiere pleine d'eau, ſelon ſa grandeur, que vous mettrez ſur un fourneau ou tré-pié, & le ferez bouillir toûjours d'un bouillon égal, afin que cela faſſe bouillir ce qui eſt dans vôtre Alambic; & avant que d'y mettre vôtre bouteille ou recipient vous en laiſſerez tomber environ un demi verre, qui eſt ce qu'on appelle le flegme: aprés cela vous y mettres voſtre recipient que vous luterez & bouchérez bien avec du papier frotté de la ſuſdite colle, puis vous le laiſſerez aller, & aurez ſoin à meſure que voſtre chauderon diminuera de le remplir avec de l'eau bouillante; & pour aider à la diſtilation vous prendrez un torchon ou groſſe ſerviette que vous mouillerez dans de l'eau fraîche, & aprés l'avoir preſſée pour en oſter la groſſe eau, vous en couvrirez la chapelle de voſtre Alambic; & quand elle ſera

chaude à commencer à ſecher, vous la remoüillerez toûjours de la même maniere juſques à la fin de voſtre diſtilation. Si voſtre Alambic tient neuf ou dix pintes vous n'y mettrez que ſix pintes de Liqueur avec ce que vous voulez diſtiler, parce que ſi vous l'empliſſiez tout-à-fait cela monteroit & entreroit dans voſtre chapelle, c'eſt à quoy il faut prendre garde, & lorſque vous verrez qu'il commencera à boüillir vous en moderez le feu, afin qu'il boüille doucement, & l'entretiendrez toûjours de même juſqu'à la fin. De ſix pintes de Liqueur ainſi miſes à la diſtilation vous ne pouvez tirer que trois pintes de bon, c'eſt-à-dire, que de pinte vous ne pouvez pas eſperer plus de chopine tout au plus.

Si c'eſt en ſable que vous vouliez diſtiler, ou à la cendre, il faut mettre voſtre vaiſſeau dans une terrine ou dans un pot de fer avec du ſable ou de la cendre deſſous & tout autour,

&

& y faire un feu doux & temperé, parce que la cendre ou le ſable s'échauffent de peu de feu ; ainſi vous ferez toûjours travailler voſtre Alambic, & tâcherez de le maintenir dans un meſme degré de chaleur. Pour aider à la diſtilation vous mettrez, comme il eſt déja dit cy-devant, un linge moüillé ſur la chapelle, & prendrez garde que la Liqueur ne monte trop, parce que ſi elle entroit dans la chapelle, elle gaſteroit toute voſtre diſtilation. Prenez toûjours bien garde auſſi que vos vaiſſeaux ſoient bien lutez, & de tirer le fleme avant que d'y mettre voſtre Recipient.

Pour diſtiler & faire de l'Eſſence & Eſprit d'Anis.

IL faut prendre une livre ou cinq quarterons de bon Anis vert d'Eſpagne, car c'eſt le meilleur, que vous mettrez dans voſtre Matras de neuf ou de dix pintes comme deſſus, a-

vec

vec ſix pintes de bonne Eau de Vie, vous le mettrez infuſer le ſoir ſur de la cendre chaude, & le couvrirez bien, puis le lendemain vous la diſtilerez ſur un fourneau, réchaud ou trépié avec un feu de charbon doux & égal, prénant toûjours bien garde qu'il ne boüille point trop fort, qu'il ſoit entretenu dans un même degré de chaleur, & que la Liqueur n'entre point dans la chapelle. Vous tirerez ainſi de ces ſix pintes trois pintes ou environ de bonne Eſſence; & ſi-tôt que vous verrez la goutte blanche en ſortir, vous la retirerez du feu, parce qu'elle ſentiroit l'empireſme, & cela luy donneroit un méchant gouſt.

Pour faire & diſtiler de l'Eau & Eſprit de Canelle.

PRENNEZ un quateron & demy de Canelle que vous concaſſerez & pilerez, puis vous la mettrez dans

dans vôtre Matras avec ſix pintes de bonne eau de fontaine ou de riviere, & ferez le tout infuſer ſur de la condre chaude du ſoir au matin ; le lendemain vous la diſtilerez , & de vos ſix pintes vous en tirerez quatre ou environ de bonne Liqueur.

Pour diſtiler & tirer l'Eſprit de la graine de Genevre.

PRENNES une livre de graine de Genevre concaſſée avec ſix pintes d'Eau de Vie, ſi le Matras eſt plus grand, neuf pintes de vin blanc, c'eſt-à-dire l'un ou l'autre ; & le faites diſtiler ; comme deſſus, avec un feu doux & égal, & vous en tirerez deux pintes & chopine ou trois pintes tout au plus de bonne Liqueur.

Nota, que de tout ce qu'on fait diſtiler , il faut en laiſſer aller le flegme, & prendre garde qu'il ne ſente l'empireſme, c'eſt-à-dire le fond de l'Alambic ; lorſque la matiére s'attache

tache au fond, cela luy donne un méchant gouſt, & c'eſt ce qu'on appelle Empireſme.

Pour faire de l'Eau de la Reine d'Hongrie.

Dans le temps de la fleur de Romarin, on en cueillera le matin aprés que le Soleil aura donné deſſus, & on en prendra une livre & demie qu'on laiſſera eſſuier à l'ombre pendant deux fois vingt quatre heures, en la remuant de temps en temps pour qu'elle ſe ſeche également. Si vous n'aviez pas de fleur ſuffiſamment, ou point du tout, vous prendrez des pointes naiſſantes de Romarin, de Saulge, d'Hyſope; de Thim & de Marjolaine, que vous ferez auſſi eſſuier comme la fleur. Vous prendrez enſuite voſtre fleur, ou vos boutures, & les mettrez infuſer dans voſtre vaiſſeau avec ſix pintes de bonne Eau de Vie du ſoir

au matin, aprés lequel temps vous couvrirez le vaisseau de sa chapelle que vous luterez bien, & ferez distiller le tout au Bain-Marie, au sable, à la cendre, ou feu doux que vous entretiendrez toûjours égal; le flegme en étant osté, vous y mettrez vostre bouteille ou Recipient que vous luterez bien, & en tirerez de bonne Eau jusques à deux pintes & chopine au plus. Cela fait, vous retirerez vostre vaisseau de dessus le feu, déluterez vostre bouteille ou Recipient que vous boucherez bien & le laisserez refroidir, & mettrez l'eau dans des bouteilles, ou la laisserez dans le Recipient.

Autre maniere de faire de l'Eau de la Reine d'Hongrie.

PRENEZ de la fleur de Romarin toute pure essuiée comme dessus, la quantité d'une demi-livre que vous mettrez dans une bouteille de

de verre avec une pinte ou trois chopines d'Esprit de Vin, & la boucherez bien; vous chercherez ensuite de bon fumier de cheval que vous mettrez dans une futaille, dans lequel vous entrrererez vostre bonteille jusques à un doigt prés du sommet du goulot, de peur que la vapeur n'entre dedans, quoy-qu'elle soit bien bouchée. Vous la laisserez ainsi dans ledit fumier l'espace de six semaines ou deux mois, puis vous la retirerez, & quand vôtre Liqueur sera rouge & claire & le marc tombé au fond, vous la titerez doucement par inclination. Cette maniere de faire l'Eau de la Reine d'Hongrie ne se peut payer, attendu qu'elle est beaucoup meilleure que toute autre, & qu'elle est merveilleuse pour toutes sortes de foulures, blessures & autres incommoditez.

Pour

Pour diſtiler & tirer l'Eſprit du clou de Giroffle.

PRENEZ un quarteron de clou de Giroffle que vous concaſſerez & mettrez infuſer dans ſix pintes d'Eau de Vie, puis le ferez diſtiler comme deſſus.

Pour diſtiler de la Coriandre.

PRENEZ trois quarterons ou une livre de Coriandre, faites-là infuſer dans ſix pintes d'Eau de Vie, & diſtiler comme deſſus.

Pour diſtiler à froid toutes ſortes des fleurs.

PRENEZ quatre livres de fleurs plus ou moins ſuivant vôtre Alambic; mettez-y trois ou quatre pintes d'eau avec leſdites fleurs, & le couvrez de ſa chapelle que vous lu-

terez bien ; vous mettrez ensuite vostre Alambic dans un sceau ou autre vaisseau suivant la grandeur dont il est, puis vous prendrez de la glace que vous pilerez & reduirez en nege, & que vous salerez comme si vous vouliez faire glacer des eaux dont vous entourerez bien le vaisseau, puis vous mettrez le Recipient pour recevoir la distilation que vous luterez bien, & aurez de l'eau chaude dans laquelle vous moüillerez un linge de temps en temps, dont vous couvrirez la chapelle aprés en avoir osté la grosse eau, pour attirer la distilation en haut. Voilà comme on distile à froid.

Pour distiler & faire de bon Esprit de Vin.

PRENEZ six pintes de bonne Eeau de Vie & la distilez, vous en tirerez deux pintes & chopine de bon Esprit de Vin. Si vous voulez

lez aller jusqucs à trois pintes il ne sera pas si bon ; cependant il pourra passer, mais n'allez pas plus loin.

Pour faire de l'Esprit de Vin double.

QUAND vous aures distilé vôtre Eau de Vie, comme il est dit dans le précedent article, vous prendrez les trois pintes d'Esprit de Vin que vous en aurez tirées, & les ferez distiler encore une fois. Desdites trois pintes vous en tirerez deux ; c'est ce qu'on appelle de l'Esprit de Vin double & propre à toute épreuve.

Pour faire des Essence.

SI vous voulés faire de l'Essence de Canelle ou de clou de Giroffle, vous prendrés une demi-once de clou de Giroffle, une once de Canelle, une pincée de Massie, deux bastons de Poivre long ; une petite

poignée de Coriandre, laquelle Coriandre vous mettrés en un petit paquet de toile; le tout estant concassé vous le mettrés dans une bouteille de verre avec une chopine de bon Esprit de Vin ou trois demi-septiers, & la boucherés bien. Si c'est en Esté vous la mettrez dans un pot de terre où terrine, entourez d'un sable bien chaud que vous mettrez au Soleil le plus chaud & le plus opposé pendant l'espace de six semaines ou deux mois, & toutes les nuits le retirerez & mettrez la terrine dans une étuve avec un réchaud ou une poële de feu; & si vous n'avez point d'étuve, vous mettrez la terrine où est vostre bouteille sur de la cendre chaude, afin qu'elle s'entretienne dans sa chaleur: Et si c'est en Hyver que vous vouliez faire de ladite Essence, vous enterrerez la bouteille cy-dessus dans un tonneau ou bacquet dans du fumier chaud, & l'y laisserez le mesme espace de temps
de

de ſix ſemaines ou de de deux mois; & ſi vous voulez faire de l'Eſſence de Canelle ou de clou de Giroffle ſeparément, c'eſt toûjours la meſme choſe, en y proportionnant la doſe d'eſprit de Vin.

Pour faire de l'Eſſence de Muſc & d'Ambre.

PRENEZ un gros d'Ambre & un demi gros de Muſc, que vous mettrez dans une bouteille avec une chopine d'Eſprit de Vin ſi vous voulez qu'elle ſoit plus ſorte, vous n'y en mettrez que demi-ſeptier; mais elle eſt fort bonne à chopine. La bouteille bien bouchée vous l'expoſerez au Soleil, ou la mettrez dans un fumier l'eſpace de ſix ſemaines ou de deux mois, comme celle cy-deſſus.

Pour faire de l'Essence de toutes sortes de fleurs odoriférantes, pour servir à donner le goût aux Liqueurs.

PRENEZ une livre de fleur de telle ſorte que vous voudrez, & la mettez dans un vaiſſeau de verre, de terre ou de grais, avec trois livres de ſucre en poudre; dont vous commencerez à faire un lit dans le vaiſſeau, puis un lit de fleurs, puis un lit de ſucre, & continuerez ainſi juſques à la conſommation du tout: cela fait, vous boucherez bien voſtre vaiſſeau & le mettrez à la cave au frais l'eſpace de vingt-quatre heures; vous le mettrez enſuite vingt-quatre heures au Soleil ou dans une étuve, puis aprés ce temps-là vous paſſerez le tout ſur une étamine, & la laiſſerez dégoutter ſans preſſer les fleurs. Vous mettrez aprés la Liqueur dans une bouteille que vous boucherez bien pour

pour vous en ſervir à parfumer toutes ſortes de Liqueurs,

Pour faire le Roſſoly.

IL faut en premier lieu faire boüillir de l'eau pour en oſter la corruption, & la laiſſerez refroidir juſques à ce qu'elle ne ſoit preſque plus que tiéde; vous prendrez enſuite toutes ſortes de fleurs odoriférantes, chacune en particulier ſuivant la ſaiſon, les éplucherez bien, en ſortes qu'il n'y ait que la feüille, & les mettrez infuſer auſſi chacune en particulier dans de l'eau, comme cy-deſſus, juſques à ce qu'elle ſoit refroidie, afin qu'elle en puiſſe tirer l'odeur. Vous en oſterez aprés les fleurs avec une écumoire, & les mettrez égouter; enſuite vous mettrez l'eau de chaque fleur dans une cruche ſur trois pintes d'icelle vous mettrez une pinte ou trois chopines d'Eſprit de Vin, ce qui fera quatre pintes & cho-

pine mesure de Paris, sur lesquelles vous mettrez trois chopines de Sucre clarifié, qui s'appelle trois livres à la susdite mesure. Vous y mettrez ensuite la moitié d'un demi-septier ou environ d'Essence d'Anis distilé, & autant d'Essence de Canelle. S'il est trop sucré & se qu'il se trouve pâteux, vous y ajouterez demi-septier ou chopine d'Esprit de Vin plus ou moins suivant qu'il vous plaira mieux, ainsi que de Sucre si vous le trouvez trop fort; & pour empêcher que vostre Essence d'Anis ne blanchisse vostre Rossoly, meslez-la avec l'Esprit de vin avant que de la mettre dans l'eau. Si d'avanture il n'avoit pas assez d'odeur, vous y ajoûterez une ou deux cueillerées d'Essence de fleurs, si vous en avez, pour luy donner le goust que vous voulez qu'il ait, avec une pincée ou deux de Musc & d'Ambre préparé avec du Sucre en poudre. Si vous n'aviez point de fleurs, le Musc & l'Ambre préparés en

en Essence ou en poudre pourroient suffire. Tout cela fait, vous le passerez à la chausse pour le décrasser, & le mettrez dans des bouteilles que vous boucherez bien. Voilà comme se fait le veritable Rossoly, & qui de cette maniere se gardera plus de dix ans sans aucune corruption.

Pour faire le Roßoly qu'on appelle de Franchipane.

CE Rossoly est une composition de fruits, de fleurs & d'odeurs meslées ensemble, avec les mesmes doses & autres choses cy-dessus. Il faut sur tout prendre garde que rien ne le domine, car c'est l'égalité de goust qui en fait la véritable qualité, & luy donne le nom de Franchipane.

Pour faire du Populo.

LE Populo eſt un petit Roſſoly fort leger & délicat, doux & aiſé à boire. Pour le faire il faut prendre trois pintes d'eau, les faire bouillir, & lorſqu'elles ſeront refroidies, vous y mettrez une pinte d'Eſprit de Vin, une pinte de Sucre clarifié, un demi verre d'Eſſence d'Anis diſtilée, autant d'Eſſence de Canelle, & ſi peu que rien de Muſc & d'Ambre en poudre préparé pour qu'il ne s'y connoiſſe preſque pas. C'eſt ainſi que ſe fait le véritable & meilleur Populo, en y obſervant encore comme pour les autres Roſſolys, de ne point trop faire cuire le ſucre en le clarifiant, parce qu'il ſe candit dans le Roſſoly & y fait des nuages. On remarquera encore à ce ſujet, que le Populo de Marſeille eſt ſujet à corruption, parce qu'on le fait avec de l'eau froide, au lieu que quand elle eſt cuite elle ne ſe gâte jamais.

Pour

Pour faire l'Eau d'Angelique.

PRENEZ demi-once d'Angelique, autant de Canelle ; un quart d'once de Giroffle, autant de Maſſie, de Coriandre, & d'Anis vert, & demi-once de bois de Cedre, le tout concaſſé dans un mortier, vous le mettrez infuſer dans un pot d'Eau de Vie ; eſtant infuſé du ſoir au matin dans une Cucurbite ou Alambic de verre, vous le diſtilerez au Bain-Marie, & de cette Eſſence vous en mettrez ſur un pot d'Eau de Vie depuis demi-once juſques à deux onces, ou trois de cette Eſſencc, & y mettrez auſſi de l'Ambre & du Muſc, & Civette ce qu'il faut.

Pour clarifier le Sucre.

POUR la facilité & perfection de toutes les Liqueurs cy-deſſus, j'ay crû qu'il eſtoit néceſſaire d'ex-

d'expliquer ici comment il faut clarifier Sucre, & c'est ainsi que cela se doit faire, & que je l'ay toûjours pratiqué. Dans une poële à confitures mettez une pinte ou trois chopines d'eau avec un blanc d'œuf que vous foüetterez à froid, afin qu'il se mesle bien avec ladite eau. Vous prendrez ensuite six livres de Sucre, ou Castonnade, mais plûtost le premier que le dernier, parce que plus le Sucre est fin & beau, plus le Rossoly outre Liqueur est bonne & belle: vous le romprez par morceaux & le mettrez dans ladite eau sur le feu, le ferez fondre & boüillir en passant de fois à autre l'écumoire au fond de la poële jusques à ce qu'il soit fondu, afin qu'il ne s'attache pas; & lorsqu'il voudra monter vous l'éteindrez de temps en temps avec un peu d'eau jusques à la concurrence de trois chopines ou deux pintes que vous consumerez ainsi à diverses fois pour l'éteindre. Cela fait

&

& ayant boüilli quelques boüillons, vous l'osterez de dessus le feu, & le passerez à travers une examine ou une serviette moüillée dans une terrine, puis vous vous en servirez, quand vous voudrez, à faire toutes vos Liqueurs; & si vous en voulez clarifier une plus grande quantité, vous y mettrez deux blanc d'œufs, & de l'eau à proportion.

Pour préparer le Musc & l'Ambre avec du Sucre en poudre qui sera plus d'effet dans les Liqueurs que toutes les Essences, dont nous avous parle cy-devant.

IL faut prendre quatre grains d'Ambre, deux grains de Musc, & gros comme un œuf de Sucre, & bien pulveriser le tout ensemble dans un mortier jusques à ce qu'il soit reduit en farine. Cela fait; vous l'envelopperez dans un papier, & ensuite dans plusieurs autres par dessus de peur

peur qu'il ne s'évente. Vous le garderez ainsi dix ans sans qu'il se gâte, & vous vous en servirez à parfumer les Rossolis Hipocras & autres Liqueurs qui ont besoin d'estre ambrées & musquées. La dose est une bonne pincée ou sur la pointe d'un coûteau sur quatre ou cinq pintes de Liqueur, & vous l'augmenterez ou diminuerez suivant la grande ou mediocre quantité que vous en voudrez faire.

Pour faire l'Eau de Cete.

PRENEZ trois pintes d'eau boüilliё, & la laissez refroidir, puis y mettés la moitié d'un demi-septier d'Essence d'Anis distilee que vous meslerés avec trois chopines d'Esprit de Vin, & jetterés le tout dans ladite eau; vous y mettres ensuite une pinte de Sucre clarifié plus ou moins suivant vostre goust. Cette Eau n'a pas besoin d'autre odeur, à moins

que

que ce ne ſoit pour voſtre ſatisfaction que vous jugiez à propos d'y en mettre. Si vous la voulés plus forte, vous y ajouteres de l'Eſprit de Vin.

Pour faire l'Eau de Canelle.

VOUS prendrez de même trois pintes d'eau boüillie, un demi-ſeptier d'Eſſence de Canelle diſtilée comme celle d'Anis; ſi elle n'eſt pas aſſés forte de Canelle vous y en augmenterés ſuivant que vous l'aimerez. Vous y mettres enſuite cinq demi-ſeptiers ou trois chopines d'Eſprit de Vin que vous meſlerés avec l'Eau & l'Eſſence de Canelle, avec une pinte de Sucre clarifié, puis vous paſſerés le tout à la chauſſe comme cy-deſſus.

Pour faire de l'Eau d'Anis forte, ou Eau de Vie anisée.

SI vous la voulés faire comme beaucoup de gens la demandent, prenés un demi-ſeptier de vôtre Eſſence d'Anis diſtilée, & le mettés ſur trois pintes d'Eau de Vie de la meilleure, avec une pinte d'eau bouillie, & meſlés bien le tout enſemble. Si vous la voulés ſucrée, vous mettrés ſur le tout une chopine de Sucre clarifié; mais beaucoup de perſonnes l'aiment ſans Sucre. Paſſés le tout à la chauſſe de meſme que les autres.

Je ne parleray point icy de certaines autres Liqueurs fortes & violentes, qui ne ſont faites qu'avec de l'Eſprit de Vin, un peu de Sucre & quelques Odeurs, comme l'Eau d'or, le Pitre, le Sec, & autres qu'on appelle comme on veut, & dont l'uſa-

ge

ge eſt trés-pernicieux pour la ſanté. N'importe pas, voilà dequoy elles ſe font, & comme on les fait, en fera qui vondra.

Pour faire de bon Hipocras blanc & rouge.

POUR en faire la quantité de deux pintes, il faut prendre deux pintes de bon vin à huit ou dix ſols la pinte, blanc ou rouge, bien fort & bien vineux, & s'il eſt rouge bien foncé en couleur, ſur leſdites deux pintes de vin vous mettrés une livre de Sucre en pierre, deux Citrons à jus, ſept ou huit zeſts d'Oranges aigres avec le jus d'une d'icelles; ſi vous avés de l'Orange de Portugal vous y en mettrés le jus d'une avec dix ou douze zeſts de la meſme Orange; ſi vous n'en avec point; il n'en eſt pas beſoin: vouse mettrez encor ſur leſdites deux pintes de vin un demi gros de Canelle concaſſé, quatre cloux de

Giroffle rompus en deux; une feüille ou deux de Maſſie, autrement dite fleur de Muſcade, cinq ou ſix grains de Poivre blanc concaſſez, la moitié d'un bâton de Poivre long, & une petite poignée de Coriandre auſſi concaſſez, la moitié d'un pomme Rénette, ou ſi elle eſt petite une toute entiere que vous pelerez & coupperes par tranches; & un demi-ſeptier de bon lait; puis vous remuerez bien le tout enſemble avec une cueillere ou un bâton, & le paſſerez enſuite en une chauſſe bien nette juſques à ce qu'il devienne clair; & lorſque vous aurez tout mis dans la chauſſe, vous le paſſerez peu à peu, afin qu'il ſe clarifie plûtôt; & lorſqu'il ſera bien clair & bien tranſparent vous le ferez couler ſur une cruche ou autre vaiſſeau que vous couvrirez d'une étamine, linge ou autre choſe que vous enfoncerez dans le milieu de l'embouchure, où vous ferez couler la chauſſe, puis vous prendrez ſur la pointe

pointe d'un couteau de la poudre de Musc & d'Ambre prépare que vous jetterez ſur l'étamine où coule voſtre hipocras, & en paſſant il le parfume; il faut prendre garde de n'y en pas trop mettre, car le bon hipocras doit avoir de tout & rien qui le domine. Il ſe gardera ainſi un an & plus ſans prendre aucune corruption.

Pour faire l'Hipocras d'Eau.

PRENEZ trois demi-ſeptiers de bonne eau boüillie & froide avec demi-ſeptier de bon vin blanc, deux jus de Citron, avec cinq ou ſix zeſts, un jus d'Orange aigre ſans y mettre le pepins, une demi-livre de Sucre, la moitié d'un demi gros de Canelle, deux ou trois cloux de Giroffle, une feüille de Maſſie, une bonne pincée de Coriandre concaſſeée, quatre grains de Poivre blanc concaſſez, un quartier de pomme Rénette coupé par tranches, la moitié d'un de-

mi-ſeptier de lait, & une demi Orange de Portugal avec quelques zeſts : meſlez le tout enſemble, le remuez bien, paſſez le à la chauſſe comme cy-deſſus, & le parfumez de la meſme maniere à proportion ; cependant beaucoup de perſonnes n'y aiment par le parfum, vous pouvez y augmenter la Canelle. Au lieu de lait pour le clarifier, vous pouvez prendre un quarteron d'Amandes douces que vous pilerez bien, ſans toutefois les reduire en huile, & les mettrez avec toutes les autres choſes cy-deſſus.

On peut auſſi faire de l'Hipocras de vin d'Eſpagne, de vin Muſcat, de vin du Rhin, de l'Hermitage, de vin de Champagne, en mettant ſur tous ces vins la meſme doſe qu'à celuy cy-deſſus, & avoir bien ſoin ſur tout de le bien clarifier.

Pour faire l'Eau Clairette.

IL faut prendre de belles & bonnes Cerises bien meures la quantité de six livres, deux autres livres de bonnes Framboises & autant de Groseilles rouges aussi bien meures, bien écraser le tout ensemble sur un tamis dans une terrine. Sur une pinte de ce jus vous mettrez une pinte d'Eau de Vie, une livre de Sucre ou trois quarterons, sept ou huit cloux de Giroffle rompus, sept ou huit grains de Poivre blanc, deux feüilles de Massie ou environ, & une pincée de Coriandre concassée; mettez le tout infuser ensemble dans une cruche bien bouschée l'espace de deux ou trois jours, remüez le de temps en temps pour faire fondre le Sucre, & passez le à la chausse jusques à ce qu'il soit clair, & le mettez dans des bouteilles. Voilà comme se fait la bonne & veritable Eau Clarette: si

l'on y veut donner de l'odeur, cela dépend de ceux qui l'aiment & qui en font pour eux.

Pour faire du Rataphia rouge.

PRenez de belles & bonnes Cerises bien meures, l'on peut aussi y mettre de Cérises noires ou des Guignes, des Framboises & des Groseilles: par exemple un quart ou un tiers de chacun de ces derniers fruits sur les deux tiers ou trois quarts de Cerises, bien écraser le tout ensemble, ou l'un aprés l'autre, les presser & passer au travers d'un gros tamis, suivant la quantité qu'on en veut faire. Sur deux pintes de ce jus vous mettrez une pinte d'Eau de Vie, sur chaque pinte cinq ou six onces de Sucre, un demi gros de Canelle, trois ou quatre cloux de Giroffle, & quatre ou cinq grains de Poivre blanc, le tout concassé. Vous mettrez le tout infuser dans un vaisseau de terre ou

de

de grais, & le boucherez bien. Voilà la veritable dose pour une pinte; sur laquelle on se peut regler pour telle autre quantité qu'on voudra.

Si vous n'y voulez que des Cerises c'est toûjours la mesme dose. Beaucoup de gens le font differemment de chaque fruit en particulier, mais c'est toûjours la mesme chose quant aux autres ingrediens.

Pour luy donner le goust de noyau à ceux qui l'aiment, il faut prendre quatre ou cinq livres de noyaux de Cerises, une livre ou deux d'Abricots, bien piler & concasser le tout ensemble, & le jetter dans vostre tonneau, & à proportion dans vos cruches, suivant la quantité que vous en voulez faire. Vous passerez celuy qui est dans vos cruches à la chausse; pour celuy des tonneaux il s'éclaircit de luy-mesme. On y peut mettre aussi des fleurs de Coquerico, cela n'est pas méchant & n'y fait point de mal. Voilà en quoy consiste la veritable per-

perfection du Rataphia ; & l'on se souviendra qu'en parlant d'un tonneau, comme il est dit cy-dessus, on entend parler d'un muid, ou demi-queuë, & que c'est par leur continence qu'il faut regler la dose de tous les ingrediens & autres choses concernant ladite Liqueur.

Pour faire du Rataphia blanc, autrement dit Eau de Noyau.

SUR une cruche de douze pintes d'Eau de Vie, il faut mettre infuser pendant deux fois vingt-quatre heures trois quarterons de noyaux de Cerises bien pilez, ou bien une demi-livre d'Amandes d'Abricots pilez avec la peau, avec un gros de Canelle, une douzaine de cloux de Giroffle, deux pincées de Coriandre, trois livres & demie de Sucre, & quatre pintes d'Eau boüillie aprés qu'elle est refroidie, laquelle vous meslerez lorsque vous voudrez passer vostre infusion

ſion à la chauſſe, puis aprés vous mettrez la Liqueur dans des bouteilles & les boucherez bien.

Pour faire de l'Eau de fleur d'Orange.

POUR faire deux pintes d'Eau de fleur d'Orange pour boire en boiſſon rafraîchiſſante, il faut mettre ſur deux pintes d'eau un quarteron de fleur d'Orange, avec neuf ou dix onces de Sucre, parce qu'il attire toute l'odeur, vous les laiſſerez ainſi infuſer dans une terrine pendant une heure & demie ou deux heures; de meſme en ferez vous de toutes les autres fleurs à proportion qu'elles ſont legeres, car il n'en faut pas tant quand elles ſont plus peſantes. On peut faire de pareille Eau que celle cy-deſſus, de fleur de Violette, de Jonquille, de Giroflée, de Jaſmin, de Roſes muſquées, de Thubereuſes, & generalement de toutes les autres fleurs odoriferantes. Si la

Liqueur ſe trouve trop ſucrée, vous y mettrez de l'eau; ſi elle ne l'eſt pas aſſez, vous y ajoûterez du Sucre. L'infuſion faite vous paſſerez le tout à la chauſſe où dans une étamine, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Pour faire de bonne Limonade.

SUR une pinte d'eau mettrez trois jus de Citron, ſept ou huit zeſts, & ſi les Citrons ſont gros & bien à jus il n'en faut que deux, avec un quarteron de Sucre, ou tout au plus cinq onces; lorſque le Sucre eſt fondu & le tout bien incorporé, vous le paſſerez à la chauſſe, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Pour faire de l'Orangeat.

L'Orangeat ſe fait comme la Limonade, ſi les Oranges ſont bonnes & qu'elles ayent bien du jus, il

il n'en faut que trois ou quatre avec huit ou dix zests pour luy donner goust, & y mettre du Sucre comme à la Limonade. Si l'on y aime l'odeur, on y peut mettre un peu de Musc & d'Ambre préparé, mais il n'en faut guere, car il ne faut pas qu'il paroisse qu'il y en ait.

Pour faire de l'Eau de Fraises,

IL faut sur une pinte d'Eau mettre une livre de Fraises que vous écraserez dans ladite eau, puis vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de Sucre, & vous y presserez aprés un jus de Citron; & si le Citron est fort, c'est assez pour deux pintes. Le tout infusé le temps susdit pour la Limonade, vous le passerez à la chausse, le ferez rafraîchir & vous le donnerez à boire.

Pour faire de l'Eau de Groseilies.

PRENEZ une pinte d'eau avec une livre de Groseilles que vous écraserez dans ladite eau, & y mettrez un quarteron ou cinq onces de Sucre: vous la passerez ensuite à la chausse jusques à ce qu'elle soit bien claire, la ferez rafraîchir & la donnerez à boire. Il n'y faut point de Citron, parce qu'elle est aigrette d'elle-mesme.

Pour faire de l'Eau de Framboises.

IL faut prendre la même quantité de fruit & l'ecraser dans pareille quantité d'eau; cependant si la Framboise est bonne, il suffira de trois quarterons avec cinq onces de Sucre: il n'y faut point de Citron, non plus qu'à l'Eau de Groseilles, le tout fondu & incorporé, vous le passerez à la chausse, le ferez rafraîchir, & le donnerez à boire,

Pour faire de l'Eau de Cerises.

DANS une pinte d'eau mettez & écrasez demi-livre ou trois quarterons de Cerises, suivant qu'elles sont bonnes, avec un quarteron ou cinq onces de Sucre ; passez le tout à la chausse jusques à ce qu'il soit bien clair, faites le rafraîchir, & le donnez à boire.

Pour faire de l'Eau d'Abricots de Pesches, ou de Poires musquées.

DANS une pinte d'eau mettez six ou huit Abricots, Pesches ou Poires musquées, suivant leur grosseur on en augmente ou l'on en diminuë ; vous les coupperez par morceaux, leur donnerez un bouillon dans ladite eau pour en tirer le goust, & le tout refroidi, vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de Sucre, & icelny fondu, vous le passerez

ſerez à la chauſſe juſques à ce qu'il ſoit clair, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Pour faire l'Eau de Grenade.

Il faut prendre une Grenade de moyenne groſſeur, la bien éplucher, & l'écraſer au plûtoſt dans une pinte d'eau, de peur qu'elle ne noirciſſe; vous mettrez enſuite dans ladite Eau un quarteron ou cinq onces de Sucre, paſſerez le tout à la chauſſe juſques à ce qu'il ſoit clair, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire; & ſi la Grenade ne donnoit pas aſſez de couleur à voſtre Eau, vous y mettrez une ou deux cueillerées de ſyrop de Groſeilles pour achever de luy donner couleur, ou bien du Tourneſol que vous y mettrez tremper & puis le preſſerez.

Pour faire de l'Eau de Verjus.

DANS une pinte d'eau mettez trois quarterons de Verjus en grain, ou bien une livre s'il n'eſt pas beau, que vous écraſerez auparavant dans un mortier, ſans le piler pourtant, de peur que les pepins n'y donnent un mauvais gouſt : vous le jetterez enſuite dans l'eau, le manierez avec les mains, en paſſerez & oſterez le gros marc, & y mettrez un quarteron ou cinq onces de Sucre, ſuivant l'aigreur du Verjus : ſi-tôt que le Sucre ſera fondu, vous paſſerez le tout à la chauſſe juſques à ce qu'il ſoit clair comme de l'eau de roche? le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Pour faire l'Orzat.

PRENEZ une once trébuchante de graine de Melon bien mon-

dée-

dée que vous mettrez ſur une pinte d'eau; vous y pouvés auſſi ajoûter, ſi vous voulés, deux ou trois Amandes améres pilées & autant de douces, ſi vous ne voulés pas, cela dépend de vous, cependant cela luy donne bon gouſt: vous prendrés le tout & le pilerés bien dans un mortier & le réduirés en paſte, de peur qu'elle ne s'huile en la pilant, vous l'arroſerés de deux ou trois gouttes d'eau; lorſque voſtre graine & vos Amandes ſeront bien pilées vous y mettrez trois onces ou un quarteron de Sucre ou environ, que vous pilerés bien avec voſtre paſte; puis aprés vous mettrés ladite paſte dans voſtre eau & l'y délayerés bien; vous y mettrés enſuite ſept ou huit gouttes d'eau de fleur d'Orange ou approchant d'une demi-cueillerée, & paſſerés le tout ſur une étamine ou un linge bien blanc; mais plûtoſt l'étamine que le linge, parce qu'il luy donne quelquefois un méchant gouſt. Cela fait, vous preſ-

presserés bien le marc, afin qu'il n'y reste rien; puis vous y ajoûterés, si vous voulés; un poisson de bon lait de vache: mettés le tout rafraîchir dans une bouteille, & la remués bien avant que d'en donner à boire.

Pour faire l'Eau de Pistaches, de Pignon & de Noizettes.

ELLES se font toutes trois de la mesme maniere que celle cy-dessus, à l'exception du lait & des amandes dont il ne faut point, au reste mesme dose de chaque chose.

Pour faire l'Eau de Canelle en boisson rafraichissante comme la Limonade & autres Eaux cy-dessus.

PRENEZ un coquemard ou une bouteille de verre dépoüillée, d'une pinte d'eau que vous ferés boüillir devant le feu; & lorsqu'elle aura bouilli vous la retirerés du feu,

& y mettrés une demi-once ou environ de Canelle en bâton avec deux ou trois cloux de Giroffle, vous boucherés bien le coquemard ou la bouteille, & la laisserés ainsi refroidir; ensuite cette eau estant froide vous en prendrés demi-septier que vous mettrés dans deux pintes d'eau, si vous n'en voulés qu'une pinte, vous n'y en mettres que la moitié de demi-septier ou environ sur chaque pinte, avec un quarteron de Sucre ou environ, suivant qu'on l'aime: le tout fait ainsi, vous le mettrés rafraîchir & le donnerés à boire.

Pour faire l'Eau de Coriandre.

Dans une pinte d'eau boüillie & à demi froide mettés infuser une demi-once au plus de Coriandre jusques à ce qu'elle soit refroidie tout-à-fait, puis vous y ajoûterés trois onces ou un quarteron de Sucre, passerés la Liqueur sur une éta-

tamine, la ferés rafraîchir, & la donnerés à boire.

Pour faire de l'Eau de Fenoüil verd, de Pimpernelle, & de Cerfeüil.

IL faut prendre de l'un ou de l'autre une poignée, & la mettre infuſer dans une pinte d'eau à froid l'eſpace d'une heure ou d'une heure & demie, puis vous y mettrés trois onces ou un quarteron de Sucre, la paſſerés, la ferés rafraîchir & la donnerés à boire.

Dans toutes les Eaux cy-deſſus ſi l'on y veut du parfum de Muſc & d'Ambre prépares, vous y en mettrés, mais ſi peu, qu'il ne s'y connoiſſe preſque pas, comme il eſt déja dit ailleurs.

Et lorſque vous voudrés glacer & mettre en Sorbec toutes leſdites Eaux, vous y redoublerés la doſe de Sucre, & metrés ſur une pinte demi-livre de Sucre, & augmenterés auſſi moi-

tié de fruit, de fleurs ou de graine à proportion de ce que vous voulés faire, parce que ſans cela elles n'auroient point de gouſt, & la glace leur oſteroit toute leur qualité, principalement à celle du Citron dite Limonade. Etant ainſi forcé de Sucre, de Citron, de Muſc & d'Ambre, c'eſt ce qui luy donne le nom & la qualité de Sorbec de Levant.

Pour faire de la Creſme glacée.

PRENEZ une chopine de lait, un demi-ſeptier de bonne Creſme douce, ou bien trois poiſſons, avec ſix ou ſept onces de ſucre, & une demi-cueillerée d'Eau de fleur d'Orange, puis la mettrez dans un vaiſſeau de fer blanc, de terre ou autre pour la faire glace.

Comment il faut faire glacer toutes les susdites Eaux.

LA maniere de glacer toutes lesdites Eaux chacune en particulier, vous en mettrez trois, quatre, ou six boëtes ou autre vaisseau suivant leur grandeur dans un sceau à un doigt de distance les unes des autres, puis vous prendrez de la glace, que vous pilerez bien & la salerez lorsqu'elle sera pilée, & en mettrez promptement dans le sceau tout autour de vos boëtes jusques à ce que le sceau soit plein & qu'elles soient couvertes. Pour un sceau comme cela où il y aura cinq ou six boëtes; pour les faire glacer promptement & que cela se fasse bien; il faut la quantité de deux litrons de sel ou environ. Le tout ainsi disposé vous le laisserez reposer une demi-heure ou trois quarts d'heure de temps, en prenant garde que l'eau ne submerge vos boëtes à mesure que

la glace ſe fond, & qu'elle n'entre dans vos Liqueurs, pour éviter quoy, vous faires au bas du ſceau un trou où vous mettrez un fauſſet, par lequel vous en tirerez l'eau de temps en-temps. Enſuite vous rangerez la glace de deſſus vos boëtes & remuerez la liqueur avec une cueillere afin qu'elle ſe glace en neige, & ſi elle étoit glacée groſſe vous la manierez avec ladite cueillere pour la diſſoudre, ſans quoy elle n'auroit point de gouſt, & lors que vous aurez manié toutes vos boëtes & vos liqueurs, & pris bien garde qu'il ne ſoit point entré de glace ſalée dedans, vous les recouvrirez de glace & de ſel pilé comme deſſus, & ſi vous êtes preſſé pour les faire plus promptement glacer, il faut les forcer de ſel, & vous n'aurés plus beſoin de les remuer que lors que vous les voudrez ſervir, & ne les dreſſerés que lors que vous ſerés prêt de le faire, voila en général comme ſe font toutes les eaux glacées.

Pour

Pour faire glacer toutes sortes de fleurs & de fruits pour paroistre dans les grands repas, & en augmenter l'ornement.

IL faut pour cela faire faire des moules de fer blanc en forme de pyramide carrée, ou en triangle; & y faire mettre au bout de la pointe un rond de fer blanc pour les faire tenir sur icelles; afin de les pouvoir garnir de fleurs ou de fruits depuis le sommet jusques à la base. Ce qui se fait ainsi. Si c'est une pyramide de fleurs, il faut les bien arranger; nuancer & diversifier par lits, & si c'est une pyramide de fruits, il faut aussi les ranger & diversifier par lits en mettant toûjours les plus petits du coste de la pointe & les plus gros du costé de la base, jusques à ce que le moule soit plein; puis aprés vous les emplirés d'eau & les boucherés de leurs couvercles & les mettres dans un

couvercles & les mettrés dans un ſceau, un bacquet, ou autre vaiſſeau ſuivant la quantité avec de la glace pilée & bien ſalée dont vous envelopperez & couvrierez leſdites pyramides & les ferez bien glacer. Lors qu'elles ſeront bien glacées & petrifiées & que vous les voudrez ſervir, vous les tirerez de la glace, & pour les oſter plus facilement des moules & empeſcher qu'elles ne ſe briſent, vous aurez ſoin d'avoir de l'eau bouillante toute preſte dont vous frotterés avec un linge moüillé dedans la ſurface des moules des pyramides, ce qui détachera leſdites pyramides d'avec leſdits moules. Vous les mettrés enſuite au milieu d'un plat ou ſoucouppe que vous aurez preparée pour cet effet, & vous les garnirés tout l'entour de gobelets dans leſquels vous mettrés vos eaux glacées, ces ſortes d'affaires paroiſſent beaucoup & ſont d'un trés bel effet ſur une table de conſéquence.

Pour

Pour faire des Sirops à boire & pour garder

IL faut prendre des gorſeilles rouges, les écraſer ſur un tamis dans une terrine ſuivant la quantité que vous en voulés faire, puis vous porterez la terrine à la cave & la mettrés ſur un tonneau ou ſur une planche, en-ſorte qu'elle ne touche pas à terre, vous laiſſerez ainſi cuver ce jus l'eſpace de trois ou quatre jours, au bout duquel temps vous le coulerés tout doucement dans une autre terrine par deſſus un tamis, puis vous le paſſerés dans une chauſſe juſques à ce qu'il ſoit bien clair. Enſuite vous prendrés quatre livres de Sucre que vous mettrés dans une poële à confitures que vous arroſerés avec de l'eau pour le faire fondre, & le ferez cuire juſques au Caramel, c'eſt à dire à la plus forte cuiſſon, en prenant bien garde qu'il ne ſe brûle, & lors qu'il

ſera en cet état vous y mettrez deux pintes de jus de groſeilles bien clair en paſſant l'écumoire par deſſous, de-peur que le ſucre cuit ne s'attache au fond, & le laiſſerés repoſer un moment; cela fait vous le mettrés ſur un bon feu & le pouſſerez à la cuiſſon, prenant bien garde de ne le pas trop faire cuire & de le bien écumer juſques à ce qu'il ſoit dans la cuiſſon. Pour connoiſtre quand il eſt cuit, il faut en prendre dans une cueillere trois ou quatre goutes que vous coulerez l'une aprés l'autre dans une verre d'eau, & lors qu'elles tomberont au fond du verre à travers l'eau ſans ſe diſſoudre que fort peu, vous tirerés voſtre ſirop & le laiſſerez refroidir puis le mettrés dans des bouteilles & il ſe gardera ainſi tant que vous voudrés.

Les ſirops de ceriſes & de framboiſes ſe font de meſme à l'ecxception qu'il ne faut point les laiſſer cuver.

Pour

Pour faire le Sirop d'Abricots.

IL faut prendre des abricots bien meurs la quantité de six livres & les coupper par morceaux, puis y mettre trois ou quarre pintes d'eau, les bien faire boüillir ensemble jusques à ce qu'ils soient presque cuits, les laisser à demi refroidir & puis les passer sur un tamis, cela fait vous en prendrez l'eau que vous passerés à la chausse & la mettrés dans une poële à confitures avec quatre livres de sucre fondu dans ladite eau, que vous ferez cuire jusques à ce qu'il soit en sirop & que la goute tombe jusqu'au fond d'un verre d'eau. Il faut avoir soin de le bien écumer en cuisant, & lors qu'il sera fait le laisser refroidir, & le mettre dans des bouteilles pour vous en servir lors que vous en aurés besoin.

Pour

Pour faire le Sirop de Verjus.

PRenez du verjus en grain, pilés le promptement & le jettés sur le tamis dans une terrine, au dessus duquel tamis vous presserés bien le marc & le passerés au plus viste à la chausse jusques à ce qu'il soit clair. Vous mettrez ensuite dans une poële à confitures quatre livres de Sucre que vous ferez fondre & cuire jusques à la grosse plume, c'est à dire aprochant du Caramel, mais il ne faut pas qu'il aille jusques là; vous prendrés aprés deux pintes de vostre jus de verjus bien passé; que vous mettrés dans la poële où est le Sucre que vous pousserés promptement jusques à la cuisson cy-dessus, de peur qu'il ne jaunisse. Il faut prendre garde que la goutte que vous jetterés dans le verre d'eau de tous les Syrops cy-dessus, ne tombe trop à plomb, & qu'elle ne s'écarte dans le fond du

verre,

verre, car ſi la goutte tomboit trop à plomb il ſeroit trop cuit, il courroit riſque de ſe candir, c'eſt à quoy il faut prendre garde.

MANIERE DE FAIRE des Compotes, lors que l'on veut donner à manger à quelqu'un de conſideration & pour les faire proprement & promptement.

COMPOTES D'ESTE' DANS le temps des fruits nouveaux, & premierement des Framboiſes.

POUR faire une Compote de Framboiſes, il faut prendre une demi-livre de Sucre dans une petite poële à confitures ou poëlon, que vous ferez cuire juſques à ce qu'il ſoit à plume, ce que vous con-

connoiſtrez en ſoufflant doucement au travers de voſtre écumoire & lors que vous verrez que le ſucre s'envolera comme de la plume, vous y jetterez promptement une livre de framboiſes bien épluchées & bien entieres, & oſterez auſſi-toſt voſtre poële de deſſus le feu & la laiſſerez repoſer. Peu de temps aprés vous remuerez tout doucement les framboiſes avec la poële & leur donnerez enſuitte un boüillon ſi vous voulez, puis les laiſſerés refroidir & les ſervirez. Ainſi les framboiſes demeureront toutes entieres, & voſtre compote ſera fort belle & bonne, & pour en augmenter la perfection, vous n'oublierez pas à les bien écumer avec un papier ou une cueillere.

Pour faire des compotes de groſeilles rouges, comme auſſi de la gelée.

QUant aux compotes de groſeilles rouges elles ſe font de meſme

mesme que celles de framboises, & si vous voulez faire de la gelée qui soit parfaitement belle, vous prendrez quatre livres de sucre que vous ferez cuire à la plume, puis vous prendrez quatre ou cinq livres de groseilles bien épulchées que vous jetterez dans vostre sucre, & les ferez boüillir à grand feu avec une ou deux douzaines de boüillons, puis vous les jetterez sur un tamis dans une terrine, & les remettrez aprés sur le feu boüillir une vingtaine de boüillons jusques à ce qu'elles soient en gelée, & les mettrés aprés dans tels pots qu'il vous plaira.

Pour faire des Compotes de Cerises.

IL faut prendre une livre de Cerises, leur couper la queuë par le milieu ou par la moitie; étant ainsi préparées vous prendrez une poële à confitures, ou un poëlon dans lequel vous mettrez une demi-livre de

de Sucre ou environ, que vous ferez boüillir presque en sirop, & jetterez vos Cerises dedans, & les ferez boüillir promptement & à grand feu une douzaine de bouillons ou environ; puis les osterez de dessus le feu, les remuerez & avec un papier ou une cueillere vous en tirerez l'écume. Cela fait vous les laisserez refroidir, & les servirez.

Pour faire des Compotes d'Abricots verts.

PRENEZ la valeur d'un litron ou environ d'Abricots verts; ayant cela prêt, vous prendrez un chauderon ou une poële à confitures, dans laquelle vous mettrez de l'eau à demi; vous mettrez ensuite deux ou trois bonnes pelletées de cendre de bois neuf, ou bien pour un son on deux de gravelée; & lorsque vous aurez fait cette lessive, & qu'elle aura bouilli sept ou huit bouillons, vous jetterez vos Abricots dedans, que vous re-

remeurez tout doucement avec l'écumoire, & verrez en les maniant s'ils quittent leur bourre, & si-tost qu'ils la quitteront vous les prendrez dans vostre écumoire & les jetterez dans de l'eau froide : ensuite vous les manierez avec vos doigts pour les bien nétoyer, & les rejetterez à mesure dans d'autre eau claire, puis vous mettrez de l'eau bouillir dans une poële à confitures & les jetterez dedans pour les faire blanchir, ce qui s'appelle cuire, vous tâterez avec une épingle s'ils sont cuits, & si elle y entre facilement sans trop la presser; vous mettrez ensuite un demi-septier ou chopine de Sucre clarifié, ou bien du Sucre à l'équipolent que vous ferés fondre dans une petite poële à confitures; & lorsque vostre Sucre bouillira, vous prendrés vos Abricots que vous aurez fait égouter sur un tamis ou autre chose, & les rejetterés dedans, les ferés bouillir deux douzaines de bouillons tout

doucement, & lorſque vous verrés qu'ils commencement à verdir vous les pouſſerés promptement ſept ou huit bouillons, & les oſterés de deſſus le feu: cela fait, & aprés les avoir remuez & écumez, vous les laiſſerés refroidir, & les ſervirez.

Autre maniere de Compotes d'Abricots verts.

PRENEZ des Abricots verts telle quantité dont vous autez beſoin, & pour les faire promptement vous prendres une poignée ou deux de ſelque vous pilerés bien menu, que vous mettrés avec leſdits abricots dans une ſerviette, & les ſaſſerés bien d'un bout à l'autre en les arroſant d'un peu de vinaigre; aprés les avoir ſaſſez & que vous verrés que la bourre en ſera oſtée, vous les leverés avec vos mains pour en faire tomber le ſel autant que vous pourrés, & les jetterés dans de l'eau fraîche pour les laver, puis

puis vous aurez de l'eau bouillante toute preste où vous les jetterés, aprés les avoir bien fait égouter de l'eau fraîche où ils estoient, & les ferés bouillir jusques à ce qu'ils soient cuits, puis vous les tirerés & les jetterés dans de l'eau fraîche; ensuite vous préparerés du sucre dans une poële, & lorsqu'il bouillirá vous les jetterés dedans, aprés les avoir fait égouter de la derniere eau, & les menerés à petit feu jusques à ce que vous voyïez qu'ils commencent à verdir, & les acheverés promtement comme les autres. Cette maniere est la plus promte & la plus aisée, cependant l'une & l'autre sont fort bonnes pour les Abricots verts seulement, & non pour les Amandes, car elles ne se peuvent pas faire de mesme.

Pour faire les Compotes d'Amandes vertes.

IL faut, de mesme que les abricots, passer les amandes à la lessive de

cendre ou de gravelle, & les gouverner tout ainsi que les abricots, car elles se font de la mesme maniere ; & si vous vouliez en tirer au sec aprés qu'elles ont esté au Sucre, vous mettrés du Sucre clarifié dans une poële & le ferés cuire à la plume, & aussitost vous jetterés vos amandes dedans, aprés les avoir fait égouter sur un tamis : cela fait ; vous les remettrez sur le feu, les remuerez bien, & les ferés bouillir, parce qu'elles auront décuit vostre Sucre à la plume, puis vous les retirerés de dessus le feu, & les laisserés refroïdir à moitié, puis avec une cueillere ou le dos de vostre écumoire vous froterés vostre Sucre tout autour de la poële jusques à ce que vous l'ayez troublé par tout. Vous les tirerés ensuite avec vostre écumoire, en ferés égouter le Sucre & les arrangerés sur un claïon de fil d'archal, ou sur de la paille épluchée, que vous arrangerés sur un plat ou terrine ; ainsi vos Amandes seront seches en

un

un moment, & vous en pourrez faire telle quantité que vous voudrez de seches ou de liquides. L'on peut tirer les Arbricots verts de mesme.

Pour faire des Compotes d'Abricots lorsqu'ils sont en maturité.

VOus prendrés une douzaine d'Abricots que vous fendrés par la moitié, & casseres les noyaux pour en avoir les Amandes que vous pelerés & tiendrés prêtes pour les jetter aprés dans la Compote. Vous mettrées ensuite une demi-livre de sucre dans une poële à confitures que vous ferez fondre, & aprés qu'il aura bouilly vous y arrangerés vos moitiez d'Abricots, & les ferez bouillir une trentaine de bouillons ; & y jetterés vos Amandes cy-dessus, puis vous les retirerés de dessus le feu en les remuant tout doucement, afin d'amasser l'écume que vous osterez avec

du papier : quand les abricots auront jetté leur eau vous les remettrez ſur le feu bouillir dix ou douze bouillons, & s'il y a encore de l'écume vous l'oſterez, les laiſſerez refroidir, & les ferez ſervir. Si par hazard vos Abricots eſtoient trop durs, vous pouvez les paſſer à l'eau, leur y donner un bouillon, & les y faire égouter avant que de les mettre dans le ſucre. Si vous voulez les peler, il ne tiendra qu'à vous, car ſouvent on les pele, & ſouvent on ne les pele pas, cela dépend de la fantaiſie. Quand ils ſont pelez, la Compote eſt plus belle, mais elle n'a pas tant de gouſt, parce qu'avec la peau elle ſent plus le fruit qui eſt ce qui eſt de plus agréable. L'on ſe ſouviendra encore qu'avant que de les mettre dans le ſucre il faut qu'il ſoit cuit en ſirop, car autrement tout s'en iroit en marmelade.

Les Compotes de Peſches ſe font de la meſme maniere.

Pour faire des Compotes de pesches, d'abricots ou de prunes grillées.

VOus prendrez des Abricots, des Pesches, où des Prunes, telle quantité qu'il vous plaira, que vous ferez griller sur un réchaud de feu ardent de tous côtez, puis les pelerez avec le doigt le plus proprement que vous pourrez, & les mettrez dans un plat d'argent ou dans une terrine, on dans une petite poële à confitures bien nette, & vous y jetterez une bonne poignée ou deux de Sucre en poudre avec un demi verre d'eau, puis les remettrez sur le feu, & leur donnerez quatre ou cinq bouillons, afin que le Sucre se fonde. Ensuite vous retirerez de dessus le feu, les laisserez refroidir, & lorsque vous serez prests de les servir vous y mettrez par dessus quelque jus de Citron ou d'Orange.

Pour faire des Compotes de prunes de Perdrigon.

PRENEZ la valeur de deux livres ou environ de prunes de Perdrigon que vous pelerez bien proprement & les jetterez à mesure dans de l'eau fraîche. Quand vous les aurez pelées, vous ferez bouillir de l'eau dans une poële à confitures, dans laquelle vous les jetterez aprés les avoir tirées & bien fait égouter de la susdite eau fraîche, puis vous leur donnerez un boüillon, & prendrez garde qu'elles ne se mettent en marmelade; ensuite vous les retirerés & les ferez égouter sur le cul d'un plat ou d'une assiette: vous prendrés aprés une demi-livre ou trois quarterons au plus de Sucre, que vous mettrés sur vos deux livres de fruit que vous ferez cuire en syrop un peu fort, puis vous y arrangerez vos Prunes l'une aprés l'autre, de peur qu'elles ne se rom-

pent,

pent, & les remuerez tout doucement dans la poële, les remettrez sur le feu, & leur donnerez sept ou huit boüillons, puis vous les tirerez, les écumerez, les laisserez refroidir, & les servirez.

Les Prunes de lit de vert se font de la mesme façon; si elles ne sont pas meures vous les ferez un peut cuire davantage; ce que vous connoistrez en les maniant en cuisant, & prendrez garde qu'elles ne s'écrasent pas dans l'eau.

Pour faire des Compotes de Mirabelles, de Damas violet & noir, prunes de Sainte Catherine & autres.

POUR faire des Compotes de toutes les susdites Prunes, vous en prendrez telle quantité que vous voudrés, ou environ deux livres comme cy-dessus, que vous passerés à l'eau bouillante comme les autres, sans que pourtant il soit besoin de les peler principalement les Mira-

rabelles, pour la quantité de Sucre, & degré de cuisson, c'est de mesme qu'aux prunes ne Perdrigon.

Pour faire des Compotes de Verjus en grain.

IL faut prendre une livre ou deux de verjus en grain du plus gros & du plus beau, le fendre par le costé, & avec la pointe d'un petit couteau en oster les pepins; & jetter le verjus dans de l'eau fraîche; ensuite vous ferés boüillir de l'eau & le jetterés dedans aprés l'avoir tiré & bien tait é gouter de la susdite premiere eau, & lorsque vostre eau commencera à bouillir & fremier vous tirerés le tout du feu, & le laisserés refroidir, vous prendrés aprés une livre de Sucre que vous ferés fondre & mettrés égouter vostre verjus que vous jetterés aprés dans iceluy, & le laisserés bouillir à petit feu, & lorsque vous verrés qu'il verdira, vous l'acheverés promtement comme les autres Compotes; mais

mais il faut prendre garde que le ſyrop ne ſoit point cuit.

Pour faire des Compotes de Verjus pelé.

PRENEZ deux livres de verjus bien meur que vous pelerés, & par le bout en tirerés les pepins avec un petit baſton que vous ferés exprés, & vous le mettrés dans un plat ou terrine, & lorſque vous l'aurés tout pelé vous prendrés une livre de Sucre clarifié ou ſans clarifier que vous ferés bouillir & cuire juſques à la plume, puis vous jetterés voſtre verjus épluché dedans, & l'acheverés ſur le feu juſques à ce que le ſyrop ſoit en état, parce que le fruit diminuera de la cuiſſon de voſtre ſucre; prenés garde ſur tout de ne point trop faire cuire le ſyrop, parce que le fruit noirciroit & brûleroit.

Les Compotes de Muſcat ſe font de meſme.

Pour

Pour faire des Compotes de petites poires de Muſcat qui ſont les premieres venuës.

PRENEZ deux livres des ſuſdites poires, les pelez, leur ratiſſez la queuë, & en coupez un petit bout, puis les jetterez dans l'eau fraîche à meſure; enſuite vous ferez bouillir de l'eau & les jetterez dedans aprés les avoir fait égouter de la premiere, & les ferez ainſi bouillir juſques à ce qu'elles ſoient preſque cuites, puis les retirerez & les jetterez dans de l'eau fraîche, vous ferez aprés fondre & bouillir une demi-livre de ſucre ou trois quarterons, & vos poires eſtant tirées & bien égoutées de cette derniere eau, vous les mettrez dedans & les ferez bouillir juſques à ce que le ſirop ſoit preſque fait enſuite vous les retirerez du feu, les remuerez & les écumerez bien, & y jetterez un démi jus de citron, les laiſſerez refroidir & les ſervirez.

Les Compotes de poires de Rouſſelet, de Jargonnelle, de Martin-ſec & Blanquette ſe font de meſme; & comme elles ſont plus groſſes que les muſquées vous les pouvez blanchir; c'eſt-à-dire faire cuire avant que de les peler; vous pouvez auſſi les couper par la moitié, y mettre la même doſe de ſucre, & les acheverez de la même façon que celles cy-deſſus.

Pour faire des Compotes d'autres poires plus groſſes, comme poires de Beure, de Meſſire-Jean, de Bergamotte, de Verte-longue, de Beſi-d'Hery, de Moüille-bouche, d'Amadotes, de Double-fleur, de Bon Chrétien d'Hiver, de Franc-Real, & autres.

De toutes leſquelles poires vous prendrez de celles qui vous plairont le plus, la quantité que vous voudrez, les ferez bouillir dans l'eau juſques à ce qu'elles ſoient cuites, enſuite

ſuite vous les pelerez, en oſterez le dedans, & les jetterez dans de l'eau fraîche, puis vous ferez fondre du ſucre à proportion, les mettrez dedans, & ferez vôtre ſirop comme aux autres Compotes. Eſtant hors de deſſus le feu, vous les remuerez & écumerez bien, & preſſerez deſſus la moitié d'un citron; ſi on les veut chaudes, vous les ſervirez chaudes.

Pour faire des Compotes de poires à la braiſe.

TOUTES les groſſes poires cy-deſſus ſe peuvent faire cuire à la braiſe pour mettre en compotes. Il faut ſeulement prendre garde à leur qualité, parce qu'il y en a de plus dures les unes que les autres, & ne les point trop laiſſer cuire; eſtant tirées du feu, vous les ferés braſiller pour les peler plus aiſément, & leur donner une plus belle couleur. On peut auſſi les couper par la moitié & en

en oſter le dedans, puis vous les jetterés dans un petit ſirop, ou bien dans du ſucre en poudre & un demi verre d'eau, vous les ferés bouillir, & prendrés garde de ne les point trop laiſſer cuire.

Les Compotes de Coings à la braiſe ſe font de la meſme maniere.

Les Compotes de Coings blancs ſe paſſent à l'eau, de meſme que les poires, & l'on y met du ſucre comme aux autres Compotes.

Si on les veut rouges & les mettre en gelée, il faut prendre des Coings, les couper par morceaux avec les pelures & les pepins, vous pilerés auſſi les quartiers dont vous voudrés vous ſervir pour des Compotes; les mettrés dans de l'eau fraîche & les peleres à part avec les Coings coupez, vous ferez enſuite bien cuire le tout, le paſſerez & preſſerez dans un linge ou bien dans une étamine, & en tirerés le jus le plus que vous pourrés dans une poële à confitures, puis dans

dans cette eau là vous y ferés blanchir vos coings qui ſont pelez juſques à ce qu'ils ſoient cuits ; ſi vos coings ſont fort gros il n'en faut que cinq ou ſix ; & s'ils ſont petits, il en faut huit ou dix, puis aprés vous y mettrez deux livrez ou deux livres & demie de ſucre, les ferez bouillir avec iceluy & toûjours à petit feu, afin qu'ils rougiſſent ; vous pouſſerez le ſirop lorſqu'ils ſeront bien rouges, puis vous les dreſſerez & les couvrirez en gelée ; ſi c'eſt pour les garder, il y faut plus de ſucre ; & ſi vous voulez auſſi en faire de Cotignac vous mettrez plus de coings & de ſucre à proportion : de même que les coings vous les menerez doucement, & lorſque vous verrez qu'il ſera en gelée, vous le verſerez dans vos boëtes ou bien dans vos pots, & ne les couvrirez point que le lendemain.

Pour faire des Compotes de pommes à la Portugaiſe.

IL faut prendre des pommes que vous couperez par la moitié & en oſterez le dedans, puis vous les mettrés dans une aſſiette d'argent ou dans une tourtiere, où vous mettrez du ſucre en poudre deſſus & deſſous; vous les mettrez enſuite ſur du feu & les couvrierez avec un couvercle de tourtiere, ſur lequel vous mettrez du feu, & les ferez cuire juſques à ce que le ſucre ſoit bien roux & ſoit en Caramel. Il faut pourtant bien prendre garde de ne les pas laiſſer brûler, & vous les ſervirez les plus chaudes qu'il vous ſera poſſible. Si on les fait dans une tourtiere , on les levera & mettra toutes chaudes ſur une aſſiette d'argent; mais elles ſont mieux faites ſur une aſſiette d'argent, à cauſe de l'étaim qui eſt dans la tourtiere.

Pour faire des Compotes de pommes en gelée.

PRENEZ des pommes de Rénette que vous couperez par quartiers, les pelerez, en osterez le dedans, & les mettrez dans de l'eau fraîche, puis avec les pelures vous prendrez encore quatre ou cinq pommes que vous couperez par morceaux, les ferez bien cuire dans deux pintes d'eau, & les passerez au travers d'une étamine ou d'un linge; ensuite dans cette eau-là vous mettrez une demi-livre ou trois quarterons de Sucre, & la mettrez sur le feu, où vous jetterez vos quartiers de pommes pelées, & prendrez garde qu'ils ne cuisent trop, de peur qu'elles ne s'en aillent en marmelade, & lorsqulles seront cuites, vous les retirerez de dessus le feu, & les tirerez l'une aprez l'autre & les presserez tout doucement entre deux cueilleres pour en faire sortir le jus, & les

les arrangerez ſur une aſſiette. Cela fait, vous remettrez voſtre ſyrop ſur le feu, & le ferez cuire juſques à ce qu'il ſoit en gelée, prenant bien garde de le laiſſer brûler: étant tiré & un peu refroidi vous le remuerez bien avec une cueillere, & en couvrierez vos pommes, qui ſe pourront ainſi garder quatre ou cinq jours.

Pour faire des Compotes de pommes à la Boüillonne.

PRENEZ des pommes telle quantité qu'il vous plaira, les coupez par la moitié, & aprez en avoir oſté le dedans, vous les arrangerez dans une poële ou poëlon, & deſſus huit pommes ou environ, comme il eſt dit cy-devant, vous mettrez une chopine d'eau, ou bien trois demi-ſeptiers, avec un quarteron ou ſix onces le Sucre, vous les couvrierez bien avec un plat ou une aſſiette, les mettrez ſur le feu, & les ferez bouillir,

& les tirerez lorſqu'il n'y aura preſque plus de jus ; puis vous les dreſſerez, & les ſervirez.

Les Compotes de pommes de Caleville ſe font de la meſme maniere.

Comment il faut preparer le Thé.

PRENEZ une pinte d'eau & la faites bouillir, puis vous mettrez un demi-gros de Thé ou bien deux pincées, & le retirerez auſſi-toſt du feu, car il ne faut pas qu'il boüille : vous le laiſſerez ainſi repoſer & infuſer l'eſpace de deux ou trois *Pater*, puis vous le ſervirez avec du Sucre en poudre ſur une porcelaine, afin que l'on y en mettre à diſcretion.

Le Thé vient du Royaume de Siam, & préparé comme cy-deſſus, ſes proprietez ſont d'abaiſſer les fumées du cerveau, de rafraîchir & de purifier le ſang: il ſe prend ordinairement le matin pour réveiller les eſprits, & donner de l'appetit, & aprez les repas pour aider à la digeſtion.

Com-

Comment il faut preparer le Chocolate

POur faire quatre tasses de Chocolate, il faut prendre quatre tassées d'eau, & les faire bouillir dans une Chocolatiere, puis prendre un quarteron de Chocolate, le couper plus menu que faire se pourra sur un papier; si vous l'aimez sucré, vous prendrez aussi un quarteron de Sucre, & si vous l'aimez moins, vous n'y en mettrez que trois onces, que vous concasserez & meslerez avec le Chocolate; & lorsque vôtre eau bouillira, vous jetterez le tout ensemble dans la Chocolatiere, & le remuerez bien avec le baston à Chocolate, vous le mettrez ensuite devant le feu, si vous voulez, & lorsqu'il montera vous le retirerez, afin qu'il ne s'en aille pas pardessus, & le fouëtterez bien avec le baston pour le faire mousser, & à mesure qu'il moussera vous le verserez dans vos tasses l'une aprez

l'autre. Si vous n'en voulez qu'une tasse, il ne faut qu'une tasse d'eau avec une once de Chocolate.

Et si vous voulez faire du Chocolate au lait, vous prendrez autant de lait que vous prendriez d'eau pour le faire comme cy-dessus, que vous ferez bouillir, & prendrez garde qu'il ne soit tourné & qu'il ne s'en aille par-dessus, vous le retirerez aprez du feu & y mettrez autant de Sucre & de Chocolate comme à l'autre: vous pouvez pourtant diminuer la dose du Sucre si vous l'aimez moins sucré; le tout ainsi mis dans la Chocolatiere, vous le remuerez bien avec le baston pour le faire mousser, & le servirez.

Le Chocolate est une composition de Cacaos d'Espagne, de Vanilles, de cloux de Giroffle, de Canelle, de Massie & de Sucre; le tout bien préparé on en fait une paste que l'on met par livres, demi-livres, & par quarterons, & l'on s'en sert comme il est dit cy-dessus Ses proprietez sont d'échauffer

chauffer & de fortifier l'estomac & la poitrine, & de soûtenir & rétablir la chaleur naturelle; il nourrit, dissipe les humeurs, fortifie & entretient la voix, & est encore propre à beaucoup d'autres choses qui seroient trop longues à déduire icy.

Comment il faut préparer de Caffé.

PRENEZ une livre de Caffé en féves, épluchés-le bien, & le mettés dans une poële à fricasser qui soit bien écurée, ou dans une poële à confitures, ou dans une terrine ou plat d'argent, vous le ferez ensuite bien fricasser sur le feu, & le remuerez souvent afin qu'il se grille également par tout jusques à ce qu'il soit noir & de couleur de fer, & prendrez bien garde qu'il ne soit brûlé ny réduit en charbon. Cela fait, vous le pilerez dans un mortier, & le passerez au travers d'un tamis. Si vous avez un moulin nous l'y ferez moudre; estant moulu

lu & voulant vous en ſervir, vous ferez boüillir une pinte d'eau dans une Caffetiere, laquelle boüillant vous la retirerez du feu & y mettrez deux cueillerées de Caffé, c'eſt-à-dire, un demi quarteron pour pinte, & une once pour chopine, lequel vous mêlerez bien avec l'eau, puis remettrez la Caffetiere auprez du feu, le ferez bouillir, & lorſqu'il voudra monter l'en empêcherez en le retirant un peu du feu, & fairez en ſorte qu'il boüille doucement dix ou douze boüillons; ayant ainſi bouilly vous y mettrez un verre d'eau pour faire tomber le marc au fond; cela foit, vous le laiſſerez repoſer, le tirerez au clair & le ſervirez avec des porcelaines & du Sucre en poudre pour y en mettre ſuivant qu'on l'aime.

Le Caffé eſt une graine qui vient de Perſe & autres païs du Levant, dont il eſt la boiſſon naturelle & la plus ordinaire. Etant préparé, comme vous venons de le dire, ſes quali-

tez

tes ſont de rafraîchir le ſang, de diſ-ſiper, & abaiſſer les vapeurs & les fumées du vin, d'aider à la digeſtion, de réveiller les eſprits, & d'empê-cher de trop dormir ceux qui ont beaucoup d'affaires,

FIN.

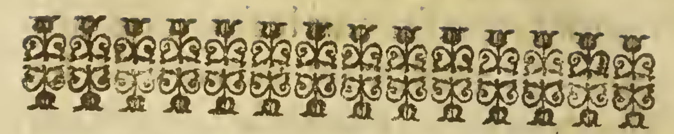


TABLE DES CHAPITRES,

Contenus en ce livre de la Maison Reglée.

LIVRE PREMIER.

Ta-

LIVRE SECOND.

CHAP.

LIVRE

LIVRE TROISIE'ME.

LIVRE QUATRIE'ME.

Pour

Pour

Fin de la Table.

CATALOGUE

des Livres

De PAUL MARRET,

Libraire à Amſterdam, tant de ceux qu'il à Imprimez que de ceux dont il à Nombre.

AGamemnon Tragedie, par P. d'Aſſezan. 12.
Alcandre (Le grand) fruſtré ou les derniers efforts de Lamour & de la Vertu Hiſtoire Galante. 12.

Amans Trompez Hiſtoires Galantes. 12.
——— ——— Malheureux. 12.

Anacreon & Sapho traduits du Grec en François, par Madame Dacier, Nouvelle Edition, augmentée des Notes Latines de Mr. le Fevre. 12.

Arithmeticien familier enſeignant la maniére d'apprendre ſans maitre l'Arithmetique en Perfection, Contenant un entiere Explication de tous les principes, toutes les regles Utilles & Neceſſaire, taut pour le Commerce que pour les finances, avec un Traité de Lalliage des Metaux par le Sieur Binet, in 12.

CAtechiſme ou Inſttuction familiere, ſur le principaux points de la Religion Chrétienne par Mr. Drelincourt. 8.

DIſcours Philoſophique ſur la Creation & l'arrangement du Monde, ou l'on fait voir le rapport qu'il y a entre les Creatures & leur dependances ſous les Loix de la Providence par Mr. Valade. 8.

EXhortation & Priere prononcées, à Amſterdam & un ſermon prononcé le 21 Aouſt 1695. ſur ces Paroles du Livre de Proverbes Ch: 23: v: 26. Mon fils donne moy ton cœur, & que tes yeux prennent garde, a mes Voyes: 8.

Examen de l'Hiſtoire Critique du Nou: Teſtament diviſé deux parties, dans la premiére on Traite de l'Autorité de l'Ecriture & de la Tradition, dans la deuxiéme on traite diverſes queſtion de Critique par Anthoine Coulan. 8.

FAbles de Phedre Affranchy d'Auguſte, traduites en François avec le Latin, pour ſervir a bien entendre cette Langue & a bien traduire en François, ſixiéme Edition Reveuë & Corrigée. 12.

HIſtoire de la Tranſubſtantiation a la quelle eſt opposée la Doctrine Catolique de l'Ecriture, des Saints-Peres & des Egliſes Réformées, au ſujet de la Preſence Réelle de Jeſus-Chriſt dans le Sacrement de l'Euchariſtie, traduite du Latin de feu Monſeigneur l'Evêque de Durham. 12.

Hi-

Hiſtoire de l'Eſtat preſent de l'Egliſe Grecque & de l'Egliſe Armeniene par le Chevalier Ricaut Traduit de l'Anglois. 12.

Hiſtoire de la Comteſſe de Chateau briant ou la Victime de l'amour. 12.

INſtruction Sur l'Hiſtoire des Empereurs d'Occident, depuis Charlesmagne juſqu'à Leopold I. aujourd'huy Regnand. 12.

LA Rhetorique ou L'art de Parler par le R: P: Lamy quatriéme Edition Reuë Corrigée 12.

La Vie & les amours de Charles Louis Electeur Palatin. 12.

Plaiſirs Innocens & Amoureux de la Campagne. Contenant le Traité des mouches a miel ou les Regles pour les biens gouverner & le moyen d'en tirer un profit Conſidérable par la Recolte de la Cire & du miel, & un avis pour ceux qui veulent tirer de l'utilité des vers à ſoye, avec la methode délever & nourir & guerir toute ſorte d'oyeaux de Ramage & un Traité de Chaſſe, de la venerie & fauconnerie, ou eſt exactement enſeignée la methode de connoitre les bon Chiens, la Chaſſe du Cerf, du Sanglier, du Lievre, du Dain, du Chevreuil, du Connil, du Loup, auſſi les termes & proprietes de Chacune. 12.

Le Parfumeur François, qui Enſeigne toutes les manieres de tirer les odeurs des fleurs, & de faire toute ſorte de Compoſitions des parfums,

avec

avec le Secret de Purger le Tebac en Poudre, & de parfumer toute sorte d'Odeurs pour le divertissement de la noblesse & l'utilité des Baigneurs & perruquiers Troisiéme Edition augmentée. 12.

La Logique ou l'Art de Penser, contenant outre les Regles communes, plusieurs observations nouvelles propres a former le jugement: Septiéme Edition reveuë & de nouveau augmentée. 12.

Delices de la Hollande, en deux Parties, la Premiére contenant une déscription éxacte du Pays avec les mœurs & les coutumes des Habitans, & la Seconde un Abregé Historique depuis l'établissement de la Republique jusques en l'An 1697. 12. fig.

MEmoires d'Edmond Ludlow, Chevalier Lieutenant General de la Cavalerie, Commendant en chef les forces d'Irlande, Conseiller d'Etat & Membre du Parlement. Contenant ce qui c'est passé de plus remarquable sous les regnes de Charles Premier jusques a Charles Second 2 tomes. 12.

Le Troisiéme tome est sous presse traduit de l'Anglois.

OEuvres Posthumes de Mr. Claude. 8. 5 tomes.

PRieres & Meditation pour se preparer a la communion par Charles Drelincourt, avec le Voyage de Bethel. 12.

Quinte

QUinte Curce, de la vie & des actions d'Alexandre le Grand de la traduction de Mr. de Vaugelas Nouvelle Edition. Enrichie de figures avec le supplemens de J. Freinshemius traduit par feu Mr. du Ryer. 8.

Quatre Relations veritables du sieur Serres de Montpelier touchant ce qui c'est passé de remarquable dans sa prison en France pour fait de Religion, dans son voyage de l'Amerique en qualité de prisonnier pour le même sujet avec les circonstances au vray du triste naufrage que fit le vaisseau; ou il estoit; sa captivité tandis, qu'il a ésté dans l'Amerique, & sa delivrance lors qu'il en est sorti. 8.

REflexions sur les Livres de l'Ecriture Sainte pour établir la verité de la Religion, Chretienne par Mr. Alix. 8. 2 tomes.

SEpt sermons de Morus sur divers textes. 8.

Sermon prononcé la veille des funerailles de la Reyne Marie Stuart: par Jean Dubourdieu Ministre de l'Eglise de la Savoye a Londre. 8.

Le Bonheur de ceux qui aiment Dieu & la fermeté de leur vocation ou sermon sur ces paroles de St. Paul aux Romains Ch. 8: V: 27. & 28.

TRaité de l'Orgueil par Jean de la Placette Seconde Edition Reveuë & Corrigée & augmentée par l'auteur.

Traité

Traité General du Comerce plus ample & plus exact que ceux qui ont paru jusques à present, sur les memoires de divers auteurs tant anciens que modernes. Contenant les Reductions des Mesures, Pois & Monnoyes de la Hollande & d'Amsterdam, reduittes aux mesures, Poids & monnoyes, des Principales Places de l'Europe. Savoir pour les mesures des corps etendus liquides & Ronds pour les poids de marc & de Table, pour les excomptes & rabats avec diverses tables & comptes a ce sujet pour la banque le change rechange, les formes termes & diligences des lettre & Billets de change & de lettre de credit pour les monoyes réelles & de change, des prix courants des places & en quelle monoyes y sont tenues les ecritures, le moyen de faire les changes & les reductions pour les traitez & remises, pour calculer les changes & les ajuster pour en connoitre le profit & les pertes soit en comission & de l'egalité de monoyes & des prix des changes:

Ouvrage utilte aux Marchands Banquiers Negotians & Voyageurs, & principalement a la jeunesse qui desire d'apprendre le comerce & le negoce du change, par Samuel Ricard. in 4.

Traité de Layman divisé en deux parties: la premiere contient les experiences & la seconde les raisons que l'on en peut rendre 12. figures.

Traitéz des Barometres Termometres & Notiometres ou Higrometres. 12. figure.

Voyage

CATALOGUE.

VOyage de Thomas Gage, dans la Nouvelle Espagne, ses diverses avantures & son retour par la province Nicaragua, jusques a la Havane, avec la Description de la Ville de Mexique telle quelle estoit autrefois, & comme elle est a present, ensemble une description exacte des terres & Provinces que possedent les Espagnol en toute l'Amerique, de la forme de leur Gouvernement Ecclesiastique & Politique, de leurs commerce, de leur mœurs, & de celles des Crioles, des Metifs, des Mulatres, des Indiens, & des Negres. 2 tomes figures. 12.

Des Indes orientales contenant la description des Isles de Bourbon & de Madagascar, de Surate, de la coste de Malabar, de Calicut, de Tanor, de Goa, avec l'Histoire des Plantes & des Animaux qu'on y trouve, & un traité des maladies particulieres aux pays Orientaux, & de leur remedes, par Mr. Dellon medecin 12. figure.

Du Mogol, de l'Hindoustan, du Royaume de Kachemire, ou il est traité des Richesses, des Forces, de la Justice, & des causes principales de la decadence des Etats de l'Asie, & de plusieurs evenemens considérables, ou l'on voit comme l'or & l'argent aprés avoir circulé dans le monde passent dans l'Hindoustan d'ou il ne reviennent plus enrichi des Cartes & de Figures 12. 2 tome. par Bernier.

De l'Isle de Ceylan dans les Indes Orientales. Contenant une Description exacte de cette Isle, la forme de son Gouvernement, le Comerce,

les Mœurs, les Coutumes, & la Religion de ses habitans: avec un recit de la captivité de l'auteur, & de divers Anglois, & de sa delivrance apres Vingt année d'Esclavage, par Robert Knox, traduit de l'Anglois, avec des figures & la Carte de l'Isle. 12.

Autour du Monde, par Dampier, 3 tomes sous presse, le troisiéme se donnera separé pour la comodité de ceux qui ont les deux tomes. 12.

Maison Reglée, & l'Art de diriger la Maison d'un grand Seigneur & autres, tant à la Ville qu'à la Campagne, & Le devoir de tous les Officiers, & autres Domestique en general, avec la methode de faire toute sortes d'Essences, d'Eaux & de Ligueurs, fortes & rafraîchissantes, a la mode d'Italie. 8. fig. Troisiéme Edition.

Les Pseaumes de David. in 24. Le premier Verset Musique.

